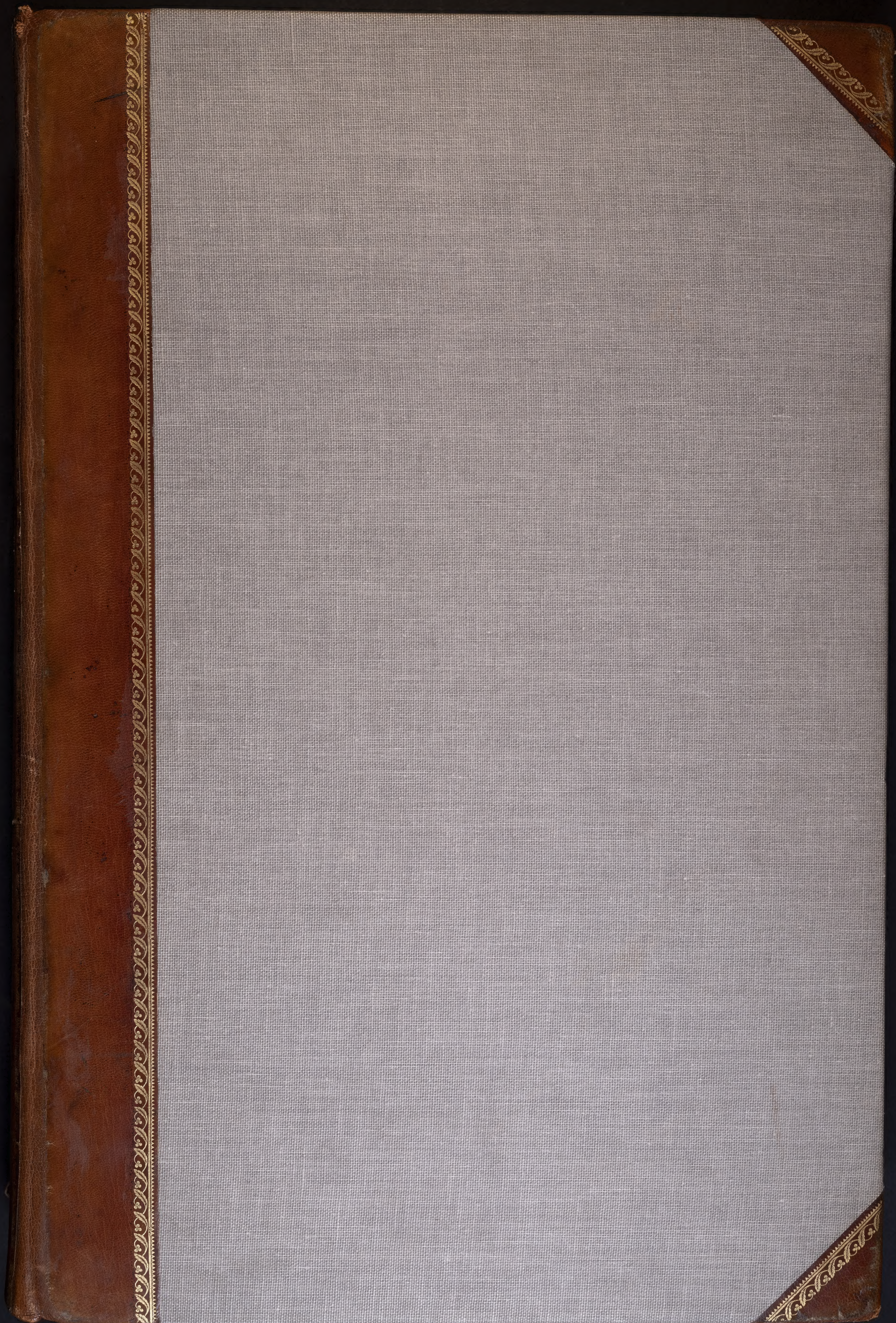




GALLESIO

POMONA

ITALIANA

I

816



Biblioteca nazionale centrale di Firenze

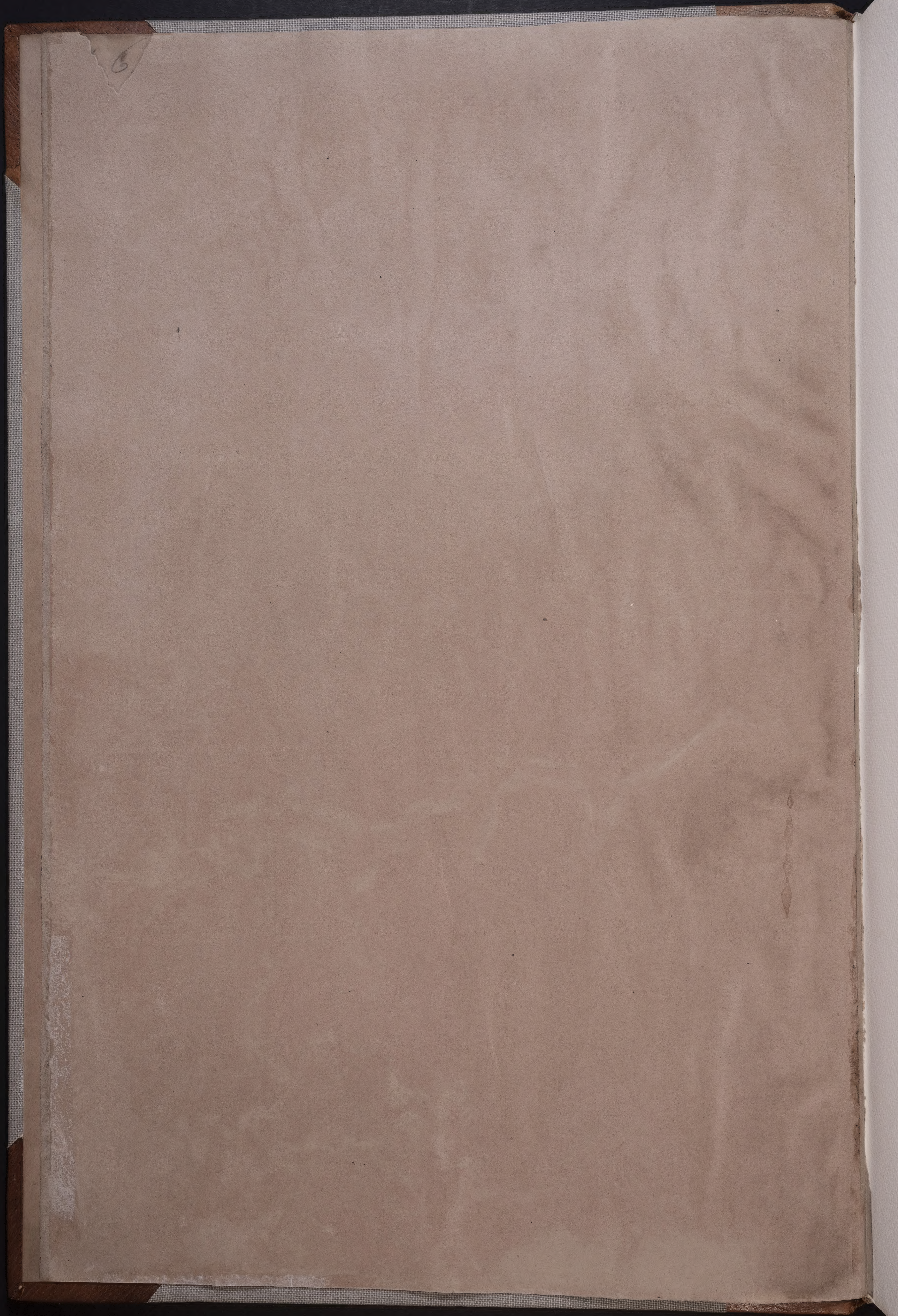
This page was intentionally left blank

*

Pagina lasciata intenzionalmente vuota

8.1.6.4

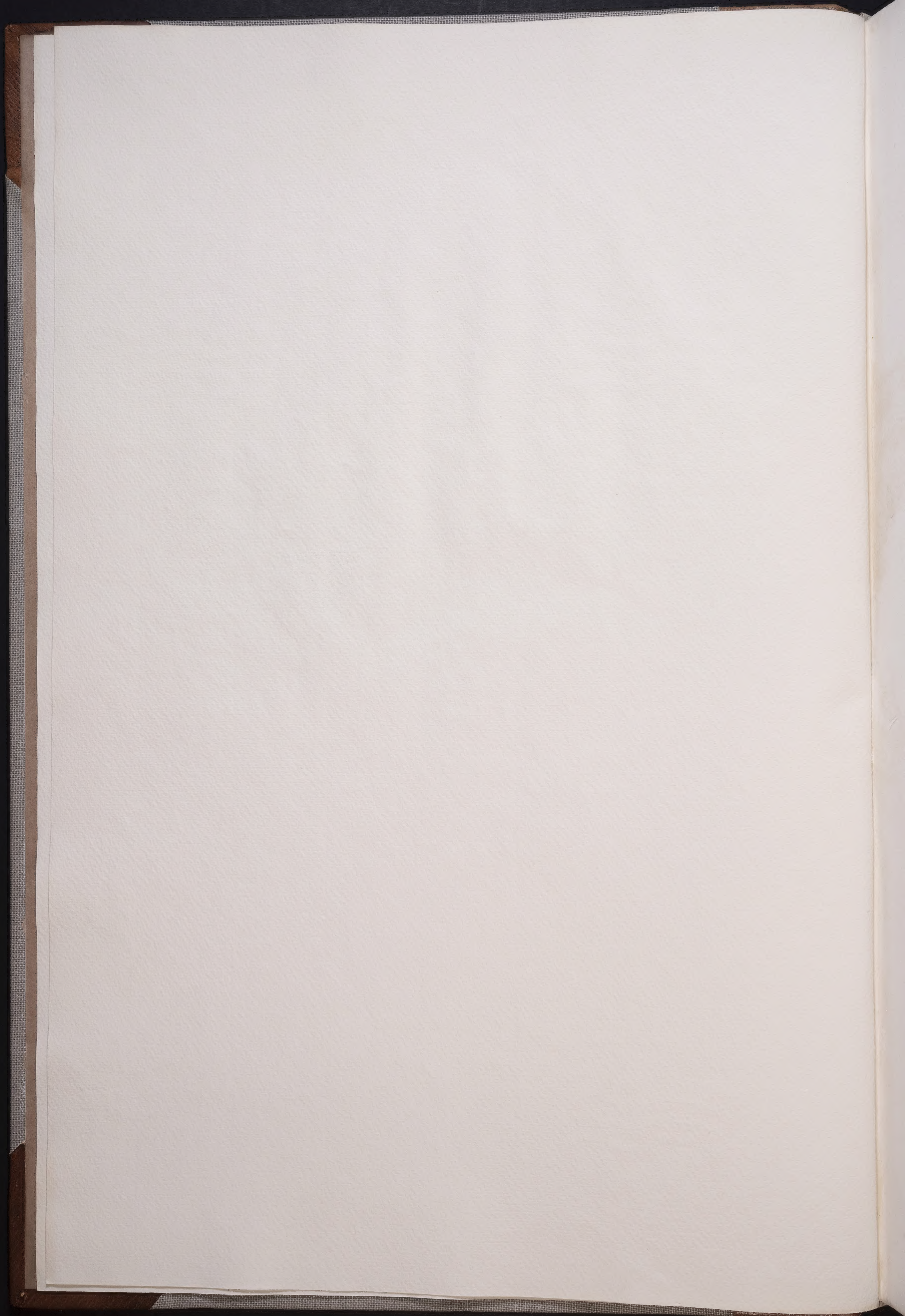
8. 1. 64





8 1.6.2





POMONA
ITALIANA

OSSIA

TRATTATO

DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

DI

GIORGIO GALLESIO

TOMO PRIMO

P I S A

CO' CARATTERI DE' FF. AMORETTI

PRESSO NICCOLÒ CAPURRO

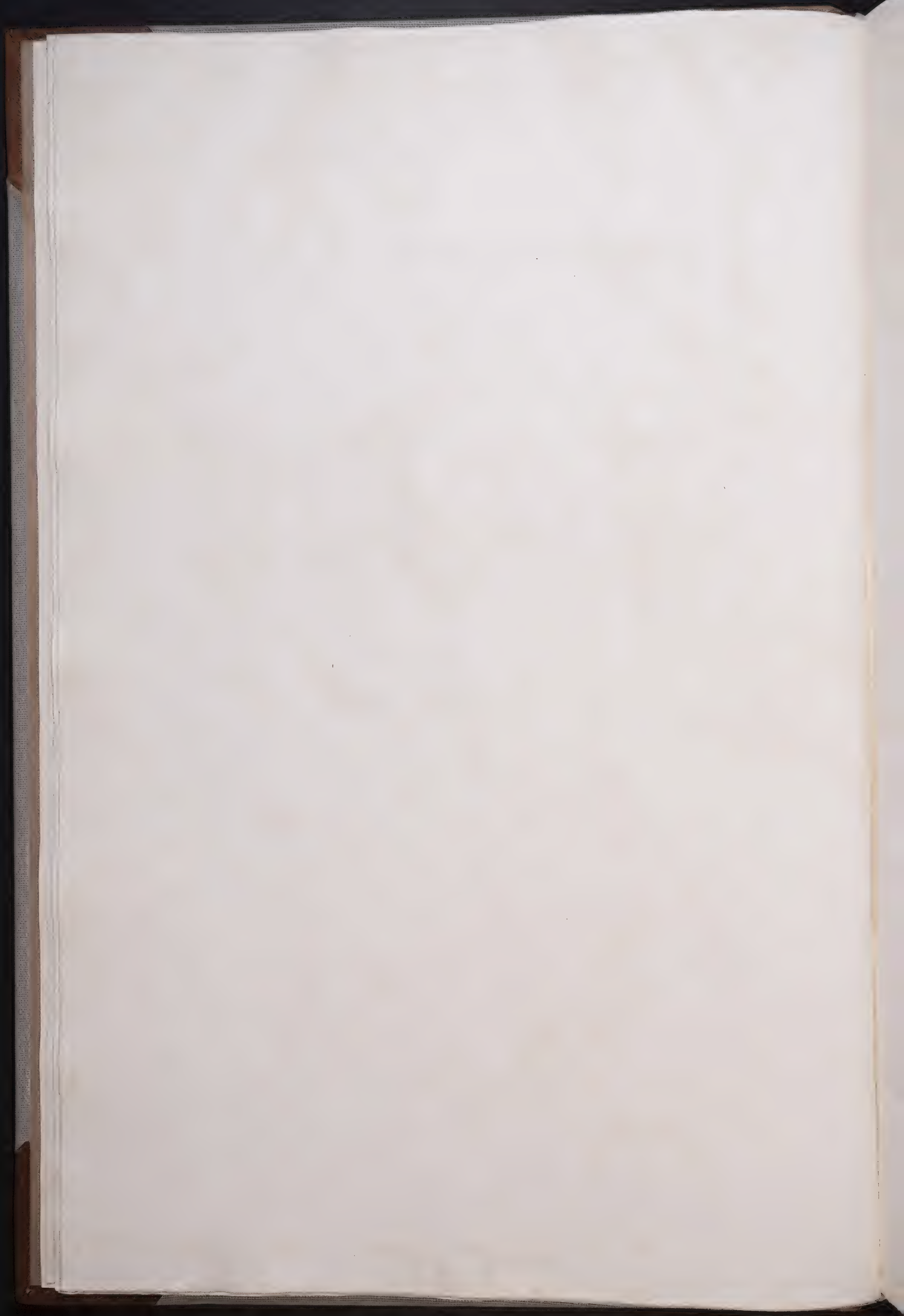
MDCCCXVII





AVVERTIMENTO

Siccome l'esecuzione dei disegni occorrenti per questa POMONA, non ammette metodo di sorte alcuna, perchè bisogna adattarsi all'opportunità di trovare in istato di perfezione i Fiori e i Frutti dei diversi individui; però le Distribuzioni conterranno Varietà di specie diverse, e Specie di diverso genere insieme senza ordine mescolate. Questo per altro non è che un difetto di semplice apparenza; perchè alla fine dell'Opera, si potranno con facilità distribuire metodicamente le tavole e le rispettive descrizioni, mediante un Indice, che sarà distribuito *gratis* ai Signori Associati.







Fiori di Albicocco

Disegnato dal Pino dis. in Genova 1820.

Inciso da G. G. G. in Firenze 1832.

FIORE DELL' ALBICOCCO

La FIORAZIONE DELL' ALBICOCCO è di quelle che precedono la fogliazione. Le gemme fiorifere si formano in primavera nell'ascella della foglia sui nodi della messa, e maturano nell'autunno: pare che lungo l'inverno esse ricevano un tal quale aumento che le ingrossa, ma non si aprono in fiore che sul ritorno della bella stagione.

Io non ho mai veduto, nell'Albicocco, aprirsi dei fiori sulla punta dei rami o sul legno.

Le gemme terminali sono tutte destinate ai germogli fogliiferi, e questi non spuntano che quando i fiori usciti nelle laterali sono per allegare. Il legno dell'Albicocco presenta sovente il fenomeno dello sviluppo di qualche gemma avventizia che sorte sul nudo, nè si è ancora ben determinato quale ne sia l'origine. Quantunque non si possa negare che esistano anche negli internodj dei punti vitali capaci a formar delle gemme, è però sicuro che questo fenomeno è un'eccezione alla regola, e che è sempre determinato da cause straordinarie che cangiano l'ordine naturale della vegetazione. Nessuno l'ha mai veduto nei ramicelli di uno o due anni, ove le cicatrici delle foglie cadute e gli indizj dei nodi sono ancora visibili, cioè sopra internodj palpabili e determinati. Si vede solo nel legno fatto, o sia nei rami adulti che contano già molti anni di esistenza; ed io ho delle prove che il più delle volte il punto, in cui spuntano queste gemme straordi-

FIORE DELL'ALBICOCCO

narie, ben lungi di appartenere ad un internodio, corrisponde invece ad un antico nodo obbliterato, ed è il prodotto di una gemma nodale dormente.

Qualunque sia, in genere, l'origine di queste gemme accidentali, è certo che la maggior parte delle piante ne sogliono mettere, e che è ad esse che si devono quei getti straordinariamente vigorosi chiamati *succhioni*, i quali assorbono il vigore dell'albero, e che gli agricoltori recidono quando la pianta è in buono stato, lasciandoli solo nelle piante che hanno sofferto, per ringiovenirle col sostituirli ai vecchi rami che si sopprimono.

L'Albicocco è una delle piante solita a mettere di questi getti: non tutti però prosperano, e si distendono: alcuni spuntano appena e formano un germoglietto di un solo internodio della lunghezza di poche linee finito da un nodo avente una gemma terminale quasi obbliterata, e una laterale meglio nudrita ma che sulla superficie ineguale del legno non si distingue, se non è osservata appostatamente.

È questa gemma laterale che nella primavera seguente si apre in fiore e allega un frutto che sembra sortire dal legno, tanto vi è vicino, ma che in fatto è il prodotto della gemma di un anno.

Ecco ciò che ha dato luogo all'opinione di alcuni che hanno creduto che l'Albicocco metta dei fiori sul vecchio. Io non credo che esista in alcuna pianta esempio di fiori prodotti da gemme avventizie. Quanto all'Albicocco è certo che non ne produce che negli occhj della messa dell'anno antecedente; e quelli, che sembrano uscire dal legno, spuntano sopra un germoglio avventizio, ma in una gemma nodale, che non ha più di un anno.

Il Fiore dell'Albicocco è composto di un calice monofilo, diviso in cinque lobi ottusi e rossicci nel quale sono inserti cinque petali bianchi tondeggianti, venti a trenta stami della lunghezza della corolla, e un ovaio sferico, vellutato, che si cangia in frutto.

FIORE DELL' ALBICOCCO

È questo il misterioso laboratorio della fecondazione, ove si formano nello stato regolare delle cose le tante fisionomie che gli Agronomi hanno chiamate col nome di *Varietà*, e dove si combinano, quando le proporzioni normali vengono alterate, quei germi guazzabugliati e irregolari che si legano per l'azione delle forze di affinità, ma che si sviluppano in mostri. La maggior parte di questi esseri infecondi, i quali non si conservano che con i metodi di moltiplicazione artificiali, che possiede l'agricoltura, portano le loro mostruosità nei pericarpi del frutto. Ma se ne combinano spesso di quelli che la portano nei fiori; e nell'Albicocco la coltura ne ha conservato uno conosciuto sotto il nome di *Albicocco a fior doppio*.

È questo un fiore, in cui mancano gli stami e l'ovario, e che porta in loro vece un numero di petali equivalente alla materia dei due organi che rimpiazzano.

I suoi caratteri sono quelli di tutti gli altri fiori muli. È infecondo, colorito di tinte più vive, e si sostiene lungo tempo aperto senza sciogliersi nè avvizzire. Ecco perchè è ricercato dall'uomo che lo conserva e lo moltiplica portandolo a vivere sopra delle altre piante di Albicocco col mezzo dell'innesto, e lo coltiva nei *giardini paesisti* per ornamento.

Io non so se gli *Albicocchi a fior doppio* che si conoscono attualmente in Europa sieno tutti provenienti da un solo individuo: ve ne possono essere di provenienze diverse, perchè, sebbene il fenomeno sia molto raro, non è però unico in natura, e si può ripetere in ogni tempo. In questo caso, essi non potrebbero essere identici, variando le combinazioni per ogni concezione, e si avrebbero degli *Albicocchi a fior doppio* con degli accidenti diversi secondo la rispettiva loro origine.







Albicocca Alessandrina
a Mandorla Amara

Disegnata dal vero da Domenico Del Pino in Genova

Incisa in Firenze da Tom. Vasi

ALBICOCCO

ALESSANDRINO

A

MANDORLA AMARA

P. ARMENIACA ALEXANDRINA *fructu maedio, leviter compresso, precoci; epicarpo glabro, candicante, ad latum rubescente; sarcocarpo albo, delicato, suavissimo, nucleo adherente, semine amaro. Vulgo, Alessandrina precoce a mandorla amara.*

Armeniaca fructu majori nucleo amaro. Tournef. S. R. H. p. 623.

Mala Armeniaca Majora. C. B. Pin. 442.

Armeniaca Mala Majora. Cam. Epit. 146. S. B. 1. 167.

Bericocche. Porta. Pomar. p. 168.

Moniache. Stali Moniache, corrupto ex Armoniaca nomine. Porta. Pomar. p. 168.

Albicocche bianche di Genova. Micheli MM. e Quadri della R. Villa di Castello n. 2.

Abricot Mâle. Forsyth. Traité de la Culture des Arbres Fruitiers n. 1. p. 32.

Abricot blanc. Knoop. Miller. Mayer. ec.

Abricot d'Alexandrie. Duhamel Traité des Arbres Fruitiers.

L' ALESSANDRINO A MANDORLA AMARA forma la varietà prediletta dei paesi temperati.

Le sue messe, le sue foglie, ed il suo fiore somigliano a quelli dell'*Alessandrino Lucente*, e quasi si confonderebbero se non fossero un poco meno precoci.

Albicocco Alessandrino

ALBICOCCO ALESSANDRINO

Il suo frutto però è molto diverso: è più grosso, un poco compresso da un lato e perciò meno tondeggianti, e coi lobi più rilevati dalla sutura che lo taglia da un lato. La sua buccia non è così lucida, e il suo colore è tanto chiaro che si può dir quasi bianco, ma è rilevato da una macchia viva di rosso che gli dà dello spicco. La polpa è biancognola come la buccia, e cede appena a quella del *Lucente* in delicatezza ed in sugo; ha però meno sapore, ed è più tenace al nocciolo. La mandorla che forma il suo seme ha un gusto amaro ed aromatico che somiglia a quello dei semi di Pesca, ma che è meno forte.

La sua fioritura segue da vicino quella dell'*Albicocco Lucente*, ed è sempre abbondante: essa si spiega molto tempo dopo quella del Mandorlo, e ben sovente si compisce anche prima, non durando che otto a dieci giorni. La sua allegagione non è difficile: si vede, è vero, mancar qualche volta perchè la sua precocità la espone agli ultimi freddi dell'inverno, ed alle piogge di Marzo, ma ciò non succede sovente perchè il fiore è di una tessitura atta a resistere più di quella del *Lucente*, e perchè d'altronde gli bastano pochi giorni per compire la fecondazione.

Malgrado questi vantaggi l'Alessandrino a mandorla amara non prospera bene che nelle colline fertili e soleggiate, e nei giardini che godono della vicinanza del mare. In molti paesi, come a Pisa, esso si mette a spalliera lungo i muri degli orti, e questa precauzione ne accelera la fioritura e ne favorisce l'allegagione perchè la difende dai venti del Nord.

Nei paesi, ove si coltiva l'*Albicocca Lucente*, l'*Alessandrino* a mandorla amara non ottiene che il secondo posto fra le Albicocche; ma nei climi ove la prima non riesce, questa vi figura sopra di ogni altra, sia per la sua precocità, che per la sua bellezza e delicatezza, e pel sugo che ne distingue la polpa.

Così l'*Albicocca a mandorla amara* è la più pregiata nel Genovesato, in Provenza e nel Pisano. Quella a mandorla dolce,

ALBICOCCO ALESSANDRINO

che matura poco dopo, non le cede forse in gusto ed in delicatezza, ma è meno feconda. Quindi non vi ottiene che il secondo posto, tanto più che, quando comincia a maturare, già è passato il primo desiderio di queste frutta.

I Napoletani, che coltivano ambedue queste varietà, le comprendono sotto il nome comune di *Bericocche*, e le distinguono poi coll'epiteto di dolce ed amara. Pare che questo nome corrisponda a quello di *Mugnaghe* usato in Lombardia.

La coltura dell'*Alessandrino a mandorla amara* è facile e semplice. S'innesta sull'Albicocco spontaneo, o sul Susino, ma i giardinieri preferiscono quest'ultimo perchè è più facile a ritrovar dei soggetti da innestare, e perchè l'innesto vi prende meglio.

Questa varietà ama i luoghi aprichi, ma grassi ed umidi, e prospera straordinariamente nei giardini e specialmente posta a spalliera.

Bisogna ripulirla ogni anno dai rami secchi e dai succhioni, poichè, essendo dotata di una vegetazione vigorosa e fruttando assai, è soggetta a cuoprirsi di seccume, e nello stesso tempo a sfogarsi in messe bastarde.

Tutti i Pomologi parlano dell'*Albicocco a polpa bianca*, ma lo descrivono come un frutto de' paesi caldi, siccome si riconosce dai nomi medesimi coi quali è distinto.

Non è già che non si coltivi anch'esso nei paesi settentrionali, ma in quei climi esso non vi acquista la perfezione che gli è propria; e siccome il suo pregio principale consiste nella delicatezza della sua pasta, ed in un profumo gentile, il quale non si sviluppa che con un certo dato grado di temperatura, così, nei paesi ove non vive che in virtù di una coltura speciale, esso vi resta insipido, e perciò vi è meno stimato delle *Albicocche a polpa gialla*.

Duhamel lo descrive sotto il nome di *Abricot d'Alexandrie*. Questo pomologo però ne annovera diversi altri che si confondo-

ALBICOCCO ALESSANDRINO

no facilmente con questo, poichè nelle sue descrizioni non si possono distinguere abbastanza per assegnarli piuttosto alla razza di quelli a mandorla dolce, che a quella che ha la mandorla amara. Essi però si distinguono tutti per *Alessandrini*, ossia per Albicocche a polpa bianca.

Knoop non ne descrive che due appartenenti a questa specie, e sono l'*Abricot hatif petit simple*, ou la *Princesse*, il quale potrebbe essere il nostro *Lucente*, e l'*Abricot Blanc*, che dovrebbe corrispondere al nostro *Alessandrino*.

Noi troviamo nella Pomona Franconica di Mayer le stesse varietà di Duhamel, e le troviamo sotto i medesimi nomi. Quindi vi cadono le medesime analogie.

Si può dire lo stesso dei Pomologi Inglesi: essi descrivono ugualmente diverse varietà di Albicocchi a polpa bianca, ma non è facile a distinguerle abbastanza per poter precisare quella che corrisponde alla nostra. Io però sarei inclinato a riconoscerla nell'*Albicocco maschio* di Miller, il quale si distingue principalmente per la sua precocità.





*Albicocca Alessandrina bianca a Mandorla dolce,
o Alessandrina Seconda.*

Rachele Gioni disegno in Firenze — C. Carlo Susinio incisore in Pisa

ALBICOCCO

ALESSANDRINO BIANCO

A

MANDORLA DOLCE

P. ARMENIACA ALEXANDRINA, *fructu minori, rotundiori, aestivo; epicarpo albescente, in latu solis rubescente; sarcocarpo albo, delicato, succosissimo, nucleo leviter adherente, semine dulci. Vulgo, Alessandrina a mandorla dolce, o Alessandrina seconda.*

Armeniaca fructu medio, oblongo, partim palide luteo, partim suaverucente, nucleo dulci. Tournef. I. R. H. p. 623.

Malus Armeniaca ferocior, fructu minori, glabro, luteo seu aureo, aversa parte subrutilante, odoroso, nucleo dulci. Cup. H. Cathol.

L' ALESSANDRINA A MANDORLA DOLCE è la seconda a comparir sulle tavole: essa segue da presso l'*Alessandrina a mandorla amara*, la quale si presenta la prima in tutti i climi temperati, e diventa solo la seconda nei paesi meridionali dove si coltiva la *Lucente precoce*. La pianta dell'*Alessandrina a mandorla dolce* è naturalmente prosperosissima: essa s'innalza prodigiosamente, non solo quando viene spontanea, ma ancora quando è innestata sopra il salvatico, ossia sopra una pianta spontanea. Ciò che è ancora più osservabile si è che conserva una parte del suo vigore anche quando è innestata sopra soggetti di altra specie. Io ne ho una innestata sopra di un Pesco: è curioso il vedere la grossezza a cui è giunto il piede su cui essa vive. Nessun Pesco forse ha mai pareggiato il

Albicocco Alessandrino bianco

ALBICOCCO ALESSANDRINO BIANCO

tronco di questo. La sua circonferenza, a un mezzo metro sopra la terra, è di tre palmi e un terzo, cioè di 83 centimetri, e i rami di Albicocco che lo coronano, cuoprono un'area di più di 5 metri di diametro.

È questa una prova singolare dell'influenza dell'innesto sopra lo sviluppo del soggetto, influenza di cui si hanno degli esempj in altre piante, ma che sin'ora è stata poco calcolata dagli agricoltori.

Il vigore di questa varietà si mostra in tutta la sua forza quando viene di seme, cosa che è rara, ma di cui io ho avuti degli esempj.

Ne questo vigore è diminuito molto dall'innesto quando è fatto sull'Albicocco spontaneo: egli è sopra i piedi di questa natura che vengono gli alberi giganteschi che si vedono nel Genovesato. Io ne ho uno il di cui tronco ha il diametro di tre metri e mezzo, e i di cui rami, che s'innalzano all'altezza di 9 metri sopra la terra, cuoprono un'area di 15 metri di diametro: esso ha dato in un'annata 36 rubbi di Albicocche, ossia tre cantara decimali di frutto.

Sgraziatamente in questo stato di prosperità vegetale, la sua fecondità non è, nè alternativa, nè costante.

Essa somiglia a quella delle piante spontanee, le quali fruttano talora straordinariamente, ma hanno sovente dei lunghi riposi. Non è perciò che questi siano tali da chiamarlo infecondo: egli mette regolarmente dei fiori ogni due o tre anni, e per poco che la Primavera sia dolce gli allega facilmente. Ne produce poi anche più frequentemente ed in maggiore abbondanza quando invecchia, mentre in quell'età non si dissipa più in crescita ramosa come nella gioventù.

Tale però non è la sua economia vegetale quando è innestato sopra il Susino, ed è alla natura di questo soggetto che si deve la diversità che presenta nei paesi settentrionali, ove è meno vigoroso, e dove, messo a spalliera, diventa più fecondo.

ALBICOCCO ALESSANDRINO BIANCO

L'*Alessandrino a mandorla dolce* è una delle varietà più pregiate.

Le sue foglie sono meno grandi di quelle del *Precoce*, e le gemme meno rapprossimate sui rami, sicchè non presenta una testa egualmente fosca.

Il frutto è piccolo, ma più grosso dell'*Albicocca Lucente*. Ha un tondo meno tornito, e una struttura più pronunziata.

La buccia è bianca, liscia e sfumata leggermente di rosso.

La polpa è biancognola, fina, sugosa, delicatissima, e il suo nocciolo chiude una mandorla dolce e gustosa.

Queste qualità non sono apprezzate egualmente in tutti i paesi, perchè non sono da per tutto accompagnate dalla stessa intensità di sapore, e forse ancora perchè i genii non sono da per tutto gli stessi.

Nei paesi meridionali esso ha un gusto grazioso, accompagnato da un poco di profumo, e non la cede che alla *Lucente*, la quale sola lo sorpassa in sapore.

Nei paesi meno caldi, come sarebbe il Piemonte e la Lombardia, la sua polpa è più acqueea, ed ha meno sale; quindi esso non vi gode la riputazione delle Albicocche gialle che sono la specie favorita di quelle contrade.

La sua delicatezza però è in tutti i paesi un carattere che lo distingue, e coloro che preferiscono la morbidezza della polpa, e un sugo abbondante alla forza del sapore, lo riguarderanno sempre come una delle migliori fra le Albicocche.

Il Genovesato è pieno di questi frutti: essi abbondano pure nel Pisano e in tutti i paesi di mare. Ne ho trovati molti anche in Piemonte ove sono conosciuti sotto il nome di *Albicocche di spalliera*, e dove presentano, come da noi, un'infinità di leggiere modificazioni di forma e di grossezza, che possono riguardarsi come tante varietà, ma così poco distinte nei loro caratteri che non meritano di essere separate.

ALBICOCCO ALESSANDRINO BIANCO

La coltura dell'*Alessandrino a mandorla dolce* non differisce da quella degli altri Albicocchi. Nei paesi caldi esso non abbisogna di ripari, e vive in piena terra: nei climi meno temperati egli esige la spalliera.





Albicocca Lucida
 o sia
Alessandrina Gialla Precoca
Donatello Del Rio dis. in Genova | *Tommaso Nosi del. in Firenze*

ALBICOCCO LUCENTE

OSSIA

ALESSANDRINO GIALLO PRECOCE

P. ARMENIACA ALEXANDRINA, *fructu minimo, orbiculato, praecocissimo; epicarpo glabro, tenacissimo, lucido, subrutilante; sarcocarpo lutescente, delicato, succoso, in ore liquescente, sapidissimo, nucleo sub adherente, semine dulci. Vulgo, Albicocca Lucente.*

Persica Præcocia. Porta Pomar. p. 165.

Albergio. Neapolitani *Albergio* vocant, Bononienses *Umbiliaco*. Porta Pomar. p. 166.

Malus Armeniaca frutescens, fructu rotundo, avellanæ magnitudine, pilis carente, ex candido luteo, parte contraria ruberculo. Cupan. Hort. Cathol.

Armeniaca fructu rotundo, avellanæ magnitudine, partim flavescen- te, partim rubente. Tournef. I. R. H. p. 624.

Alessandrine di Malta. Mich. Manusc. Quadri della R. Villa di Castello. N. 7. 1.

Alessandrine di Sardegna. Volgare Genovese.

Alessandrina Lucente. Volg. Gen. e della Riviera.

Missimin. Dialecto della Riv. di Genova.

L' ALESSANDRINA LUCENTE è la regina delle Albicocche. Essa offre due varietà che non si distinguono quasi fra di loro che per l'epoca della loro maturità: la *Precoce* però passa per più gentile, ed è quella che si conosce specialmente sotto il nome di *Albicocca Lucente*, o di *Alessandrina Precoce*.

Albicocco Lucente

ALBICOCCO LUCENTE

Questa varietà si distingue per dei caratteri che sono pronunziatissimi.

Il suo albero, ricco di una vegetazione lussoriosissima, si veste di una grande quantità di messe, che gli danno l'aspetto il più vegeto, essendo divise in nodi molto rapprossimati, e guarnite di foglie larghe e vivacissime, che ne concentrano la frondosità, e la rendono fosca.

Queste messe, prima verdognole, e poi di un rosso bruno, portano in punta delle fogliette rossiccie, che si cangiano in verde nell'allargarsi, ma che rompono in primavera ed in estate la monotonia della vedura dell'albero: esse sono guarnite di gemme frequenti, rosso-brune, rilevate, e piene di vita.

I suoi fiori, i quali spuntano come negli altri albicocchi nelle gemme della messa dell'anno antecedente, escono in quantità; ed attesa la disposizione delle gemme, si trovano così raggruppati, che i ramicelli che li portano sembrano tanti mazzetti.

Questi fiori sono delicatissimi, e nei paesi di una temperatura media sono esposti sovente ad essere bruciati dalle rugiade; ma allegano facilmente nei paesi più caldi dove sono favoriti da un clima dolce e senza brinate.

Il frutto è picciolo, orbicolare, leggermente solcato da una parte da una suttura quasi insensibile che non ne altera la rotondità, compresso appena alla base ove è impiantato il picciuolo, e tondeggianti alla cima.

La sua buccia, prima bianchiccia, poi colorita di una tinta media fra il bianco e il giallo, è meno carica di quella delle *Albicocche di Germania*, e meno bianca che nelle *Alessandrine* comuni, ma è liscia e come lucente, carattere particolare che la distingue da tutte le altre Albicocche.

Essa si colora sovente di una velatura di rosso che si dirada poi, e sparisce nella massima maturità, e in questo stato si raggrinza e diventa opaca.

ALBICOCCO LUCENTE

La sua polpa è anch'essa giallognola, ma non prende mai il zafferano carico delle *Albicocche di Germania*, sicchè pare che sia un medio fra le *Albicocche gialle*, e le *Alessandrine*, sorpassando le prime in delicatezza senza esservi inferiore in gusto, ed essendo più saporita di quella delle seconde senza cedervi in morbidezza ed in sugo.

Il nocciolo, che è tondo e rilevato, adere alla polpa quando il frutto è ancora nella mezza maturità, ma se ne distacca quando ha acquistato tutto il suo sviluppo: la mandorla che chiude è bianca rilevata, e di un gusto dolce.

Tale è l'Albicocca figurata nella tavola che accompagna quest'articolo. Essa è senza dubbio la migliore delle albicocche, ma non è naturale in Italia se non che nelle provincie più meridionali.

Il primo a farla conoscere ai Pomologi è stato il Porta. Egli la descrive nel suo *Pomarium* sotto il nome volgare di *Albergio*; e la rapporta alla *Precoce* degli Antichi, che è una delle specie principali in cui egli divide l'Albicocco.

Io credo che quest'autore abbia preso un abbaglio, non solo nella divisione specifica che ha adottata, ma ancora nel fare dell'*Albergio* una specie unica ed isolata, poichè è certo che esistono delle varietà perfettamente simili a questa, e che non ne differiscono che nel tempo della maturità; e forse ne è una l'*Umbiliaco* dei Bolognesi, che io credo la *Mognaga* dei Lombardi, e che il Porta dice essere lo stesso del suo *Albergio*.

Esattissima però è la descrizione ch'egli ne ha fatta nel suo *Pomario*, e combina così perfettamente coi caratteri che ho osservati nel nostro *Precoce*, che non lascia luogo ad alcun dubbio sulla sua identità.

„ Il suo albero, dice egli, non è molto grande: le messe sono rossegianti e punteggiate di bianco: le foglie, somiglianti a quelle del pioppo nero, sono puntate, terne o quine, e col disco seghettato; il fiore è bianco come quello del Ciliegio: il

ALBICOCCO LUCENTE

„ frutto somiglia a quello del Pesco per la forma, ma è molto più
„ picciolo e pare una Susina alla buccia ed all'odore, ma è molto
„ migliore: la polpa è gentile, di sapore squisito, di cibo sano,
„ e che si accorda ai malati. „

„ Fiorisce in Gennajo coi mandorli o poco dopo, e matura in
„ Maggio prima degli altri frutti fugaci: ama un clima caldo ed
„ aprico, e un luogo insenato e sicuro dai venti come le pianure
„ di Sorrento e della Sicilia: è raro in tutti gli altri paesi d'Ita-
„ lia, perchè, fiorendo di buon-ora, se i rigori del verno non cessano
„ presto, ei perde i suoi fiori, i quali restano bruciati dai venti. „

Certamente quest'Albicocco non si trova descritto da alcun al-
tro Pomologo con un'eguale esattezza: ma in mezzo al laconismo
degli Agronomi, egli si riconosce ciononostante in altri autori, e
specialmente nel Cupani, il quale lo descrive assai accuratamente
nel suo Orto del Principe della Cattolica.

Io non ardisco riportarlo con asseveranza all'*Alessandrina* di
Malta del Micheli, ossia all'*Alessandrina Maltese* dei Quadri della
Real Villa di Castello.

Quantunque si sappia che il Granduca Cosimo Terzo De'Me-
dici, per cui scriveva il Micheli, e che fu quello che fece rappre-
sentare nei Quadri, che si conservano ancora nella R. Villa di Ca-
stello, i frutti che si coltivavano allora nelle sue Ville, avesse rac-
colte le varietà le più ricercate da tutte le parti, e specialmente
dal Regno di Napoli; pure la delicatezza del nostro *Precoce* e il ri-
gore del clima Fiorentino ci danno motivo a congetturare che l'*Ales-
sandrina* di *Malta* del Micheli, ancorchè proveniente da quell'Isola,
ove abbonda il *Precoce*, fosse piuttosto la varietà tardiva; poichè,
non essendovi fra di esse una differenza sensibile di figura e di gu-
sto, non si può inferirne il contrario nè dal frutto che si vede dipinto
nei Quadri suddetti, nè dalla descrizione molto laconica del Micheli.

Ciò che mi conferma in questa opinione si è il vedere che la
varietà precoce è ora sconosciuta in Toscana, o vi è rarissima; io

ALBICOCCO LUCENTE

almeno non l'ho potuta trovare in alcun luogo, e neppure negli orti di Pisa, i quali, in punto di Albicocchi, sono i più ricchi, che abbia veduti in Europa.

Dopo tutto questo potrà sembrare strano che questa varietà si coltivi con estensione nel Genovesato: cesserà però la meraviglia quando si rifletta che non vive in questo paese che in uno stato artificiale, e dirò quasi come una pianta esotica.

La *Varietà tardiva*, che noi riuniamo sotto lo stesso titolo, è quella che si trova in certa abbondanza nel Littorale Ligustico, ove prospera assai anche in aperta campagna. La *Precoce* invece non si trova quasi che nel Savonese. Non è già che questo territorio, ancorchè amenissimo, goda di una temperatura più dolce del resto della Riviera, e più propria a questa pianta: la Natura non gli ha dato alcun vantaggio sotto questo rapporto; e il suo clima, ancorchè temperato, non eguaglia quelli di Nervi, di San Remo, e di Nizza: ma l'industria dei suoi abitanti supplisce al difetto del clima, e i vantaggi della sua località eccitano e sostengono questa specie d'industria col beneficio che le assicurano. Situata all'imboccatura di una delle gole più basse dell'Appennino, e nel centro del Golfo Ligustico, Savona provvede di frutti i mercati di Torino e di Genova: quindi essa è sicura di trovare un esito vantaggioso a questa squisita primizia, che è ricercatissima nelle tavole di lusso, e la di cui cultura, ancorchè costosa, diventa un oggetto di speculazione.

Premesso quanto finquì abbiám detto, nessuno ci chiederà se l'*Alessandrina Precoce* si coltivi in Piemonte ed in Lombardia. Il clima di questi paesi è troppo rigoroso per prestarsi ad una pianta così delicata; e l'amatore, che pur volesse averla, sarebbe obbligato a governarla come una pianta esotica in una specie di serra.

Usciti d'Italia, noi potremo forse trovare quest'Albicocco in Ispagna, nell'Africa, e nei bei climi dell'Asia minore, da dove ei debb'essere passato fra noi.

ALBICOCCO LUCENTE

Ma nessuno lo ricercherà certamente nelle Pomone oltramontane.

L'antico Duhamel descrive molte varietà di Albicocchi di paesi caldi sotto i nomi di *Abricot de Provence*, *Abricot de Portugal*, etc. Si vede però dalle descrizioni che tutte quelle varietà appartengono bensì alla classe delle *Alessandrine*, ossia delle *Albicocche bianche*, ma che non hanno che fare non solo colla nostra *Precoce*, ma nè pure colla *Lucente tardiva*.

Nè mi è mai accaduto in effetto di vedere queste due varietà in Provenza ove ne ho mangiate molte di quelle a polpa bianca, le quali vi prosperano assai.

Avrei creduto piuttosto di trovare la varietà tardiva nel *Nuovo Duhamel*, il quale, avendo per oggetto di completare l'opera dell'Antico, pareva dover riunire nella stessa tutto ciò che si conosce ai nostri tempi in punto di frutti; ma ho riconosciuto, che, almeno per ciò che riguarda gli Albicocchi, questo Scrittore non fa quasi che copiare il suo originale, e non solo non vi fa alcuna aggiunta, ma dichiara francamente che è *forzato a passar sotto silenzio molte varietà che si coltivano nel mezzodì della Francia, in Italia, e nel resto dell'Europa australe, perchè sono sconosciute a Parigi*.

Knoop passa assai leggermente sull'articolo dell'Albicocco, e si limita alle varietà Francesi; e Mayer, che si estende di più, ne aggiunge appena alcune a frutto giallo, e per le altre non fa che copiare il Duhamel, da cui prende anch'esso come fanno gli altri i nomi volgari e le frasi latine.

Nè si trova una maggiore ricchezza in Miller e negli altri Pomologi Inglesi. Io trovo che tutti questi Scrittori non aggiungono quasi nulla a quello che ha detto il Pomologo Francese, e dopo di aver ben lette e ponderate le loro descrizioni io non ne trovo alcuna che si presti ad un ravvicinamento plausibile colla nostra *Albicocca Lucente*.

ALBICOCCO LUCENTE

Bisogna dunque riguardarla come una varietà Italiana sconosciuta in Oltramonte.

In Napoli tutti debbono distinguere le *Alessandrine Lucenti* dalle altre albicocche: fra noi però vi sono molti che le confondono ancora colle *Alessandrine comuni*: chi non le ha ambidue sotto gli occhi, cade facilmente in quest'equivoco, ed io conosco degli amatori che possiedono l'*Alessandrina a nocciolo amaro*, e che credono in questa di avere la varietà conosciuta sotto il nome di *Alessandrina di Malta*: bisogna vedere insieme e gustare ambe le razze per conoscerne la differenza. È un fatto che le così dette *Alessandrine* hanno per carattere proprio il colore bianco nella buccia e nella polpa, colore che importa sempre una somma delicatezza di pasta e un sapore gentile ma senza rilievo; nel mentre che le *Albicocche proprie* hanno la polpa e la buccia di un giallo carico, e la loro pasta, sempre più compatta e più grossolana, è però di sua natura più saporita.

Ora, l'*Alessandrina lucente* combina queste due qualità, avendo un color medio fra il giallo e il bianco, ed essendo insieme delicata e saporita, e si distingue poi da ambe le specie per la sua picciolezza, per la sua forma più tonda e più regolare, e per il liscio della sua buccia, che non ha mai la lanugine delle altre albicocche.

Essa è dunque una varietà tutta particolare: ed è forse l'anello che lega le due specie, oppure un'ibrida che ne riunisce i caratteri.

Poche piante sono così feraci come quest'Albicocco dove il clima si presta alla sua vegetazione, ma nella nostra Italia non vi è che il Regno di Napoli, e le Isole di Sicilia, di Sardegna, e di Malta che godano di tale vantaggio. La Romagna, lo Stato Veneto, il Genovesato, e la Toscana non possono ottenere i suoi frutti senza una cura particolare, e senza governarlo con dei metodi proprj, stranieri all'agricoltura comune.

ALBICOCCO LUCENTE

In tutti quei paesi l'*Albicocco Lucente* non allega mai i fiori in aperta campagna: dotato di una vegetazione vivacissima, egli unisce due proprietà che si nuocciono reciprocamente l'una all'altra, cioè una somma precocità, e un'estrema delicatezza nel fiore: quindi al primo alito dei zeffiri di primavera egli si veste di fiori; ma questi non reggono, non solo alle brinate ed ai venti, ma neppure alle leggiere rugiade che cadono quasi costantemente al levare del Sole.

Io ho veduto sovente la fioritura più bella sparire in una notte col tempo il più quieto, e colla temperatura al disopra dell'ottavo e del decimo grado di Reaumur.

Tutti questi fiori, che il giorno prima erano così vegeti, si disseccano improvvisamente, e questa disgrazia si estende anche talora ad una parte del ramo che li portava.

È vero che dopo una tal crisi si vedono qualche volta uscire di nuovo dei secondi fiori che si sostengono e allegano, ma questi sono sempre pochi, e sono privi di uno dei pregi della varietà, che è la precocità, diventando contemporanei alle *Alessandrine a mandorla amara*.

Una delicatezza così straordinaria ha determinato gli amatori a coltivarlo a spalliera, e un tale metodo, seguito specialmente in Savona, ha ottenuto il più felice successo.

In quel paese l'*Albicocco Lucente* è innestato sopra il Susino: posto su di tale soggetto, esso non prende la crescenza che si vede negli albicocchi spontanei, e perciò si pone lungo i muri delle case ai quali si inspalliera senza difficoltà come si fa con i limoni.

In tale situazione ei resta riparato dai venti del Nord mediante il muro, e un poco ancora dalle rugiade mediante le tettoje; ma siccome nel Genovesato questi sporgenti dei tetti non sono abbastanza avanzati per garantirlo dall'azione perpendicolare dell'aria, così all'avvicinarsi della fioritura, vi si supplisce con una copertura

ALBICOCCO LUCENTE

di paglia che sporge più della tettoja, e che lo cuopre in maniera da difenderlo dalle rugiade senza privarlo dei raggi del Sole.

Non mi dissimulo che tutte queste cure sono scomode e dispendiose, e che non possono offrire un compenso nel prodotto che assicurano, meno che nei luoghi vicini alle grandi città, dove il lusso dà un valore alle primizie, e dove perciò questo frutto che matura sulla metà di maggio, e che per conseguenza è quasi contemporaneo delle Ciliegie, e il primo ad ornare le tavole e ad annunziarvi la State, vi deve essere ricercato e caramente pagato.

In tutti gli altri paesi, e per le persone che coltivano i frutti per piacere, io consiglio di preferire la varietà tardiva, mentre, meno la precocità, si possederà in questa il medesimo frutto col vantaggio di una più sicura allegagione.

Il *Lucente tardivo* è conosciuto nel Genovesato sotto i nomi diversi di *Alessandrino di Sardegna*, *Alessandrino di Malta*, *Alessandrinetto*, e più specialmente sotto quello di *Missimin*.

Il suo fogliame è un po' meno fosco, e la sua fioritura meno abbondante, ma l'allegagione è più sicura: il frutto somiglia intieramente a quello del *Precoce*: è picciolissimo, tondo, a buccia liscia e canarina, a polpa giallognola e a mandorla dolce: non matura che sulla metà di giugno, ed è intermedio fra le *Alessandrine* bianche a mandorla amara e le bianche a mandorla dolce, ma le supera tutte in delicatezza ed in gusto, e sarebbe difficile il distinguerlo dal *Precoce* se si mangiassero insieme.

Io credo che questa sia la varietà che i Lombardi chiamano *Mognaga*. Essa senza dubbio è la migliore delle albicocche dopo la *Lucente Precoce*, e nei paesi di un clima medio, essa deve essere preferita a tutte per la sua bontà, e per la facilità della sua allegagione.







Albicocca di Germania, ?

Ant. Seravalle del. e inc.

ALBICOCCO

DI

GERMANIA

A. VULGARIS GERMANICA *fructu maximo aestivo irregulari, epicarpo sature flavo, sarcocarpo fulvo delicato, succo sapidissimo, nucleo non adhaerente. Vulgo Albicocca di Germania.*

L'ALBICOCCO DI GERMANIA è la varietà che tiene il primato nella specie delle Albicocche a polpa gialla.

L'Albero, coltivato in libertà, si distingue per un vigore che lo eguaglia ai più grandi alberi fruttiferi.

Le sue Foglie sono folte, larghe e di un verde vivo.

Il Fiore è di un bianco carnicino, e allega facilmente.

Il Frutto, più allungato che tondo, è marcato sensibilmente da un lato dal solito solco che forma i lobi di tali frutte, e che in questa varietà non sono egualmente rilevati.

La buccia un poco ruvida, è colorita di un giallo di zafferano, su cui qualche volta trovasi una delicata e leggiera macchia di color rosso.

La polpa, più gialla ancor della buccia, è dolce e saporita, e la sua pasta è morbida e sugosa.

Il nocciolo bislungo e compresso, è distinto da un buco sottilissimo che vi si trova nella costa da un lato, e per il quale si può far passare uno spillo.

Albicocco di Germania

ALBICOCCO DI GERMANIA

La mandorla, contenuta nel nocciolo, è amara, e di un gusto aromatico.

Questa è la migliore fra le varietà a polpa gialla, ma non può gareggiare colle Albicocche bianche, dalle quali si distingue non solo per la buccia, che non è così liscia, e che è di un giallo più carico; ma ancora per la forma, che è più allungata e meno regolare. La polpa poi è quella che ne costituisce principalmente la differenza. Chi non ha gustate le buone Albicocche a polpa bianca, la trova sugosa e gentile; ma chi conosce le *Alessandrine* dei paesi meridionali, sente facilmente che è pastosa, e che non ha la delicatezza che caratterizza queste ultime, e le rende così preziose.

Bisogna però convenire che l'*Albicocco* di *Germania* gareggia colle *Alessandrine* in sapore, e che forse le supera; poichè è certo che ha un gusto più vellicante, il quale da molti è preferito al dolce più debole, ma più delicato, delle Albicocche bianche. La proprietà però, che distingue l'*Albicocca* di *Germania* da tutte le altre, è la grossezza. Ne ho vedute in Francia ed in Germania di quelle che parevano Pesche. Nel Pisano, ove abonda moltissimo, vi giunge al peso di sei a sette oncie. L'esemplare che ha servito di campione al disegno della Pomona, e che è stato preso nei contorni di Firenze, pesava sei oncie.

Questa varietà, che è comune nei paesi oltramontani, è rara in Italia. Io l'ho trovata in Piemonte, ove si coltiva a spalliera, e dove viene eccellente, ma senza giungere alla grossezza delle Albicocche del Pisano.

Nel Genovesato, ove è sconosciuta, se ne coltiva una razza che la somiglia, e che è nota sotto il nome di *Zorzoni*, (*Zorzolouin*), ma è un frutto ordinario di polpa asciutta e grossolana.

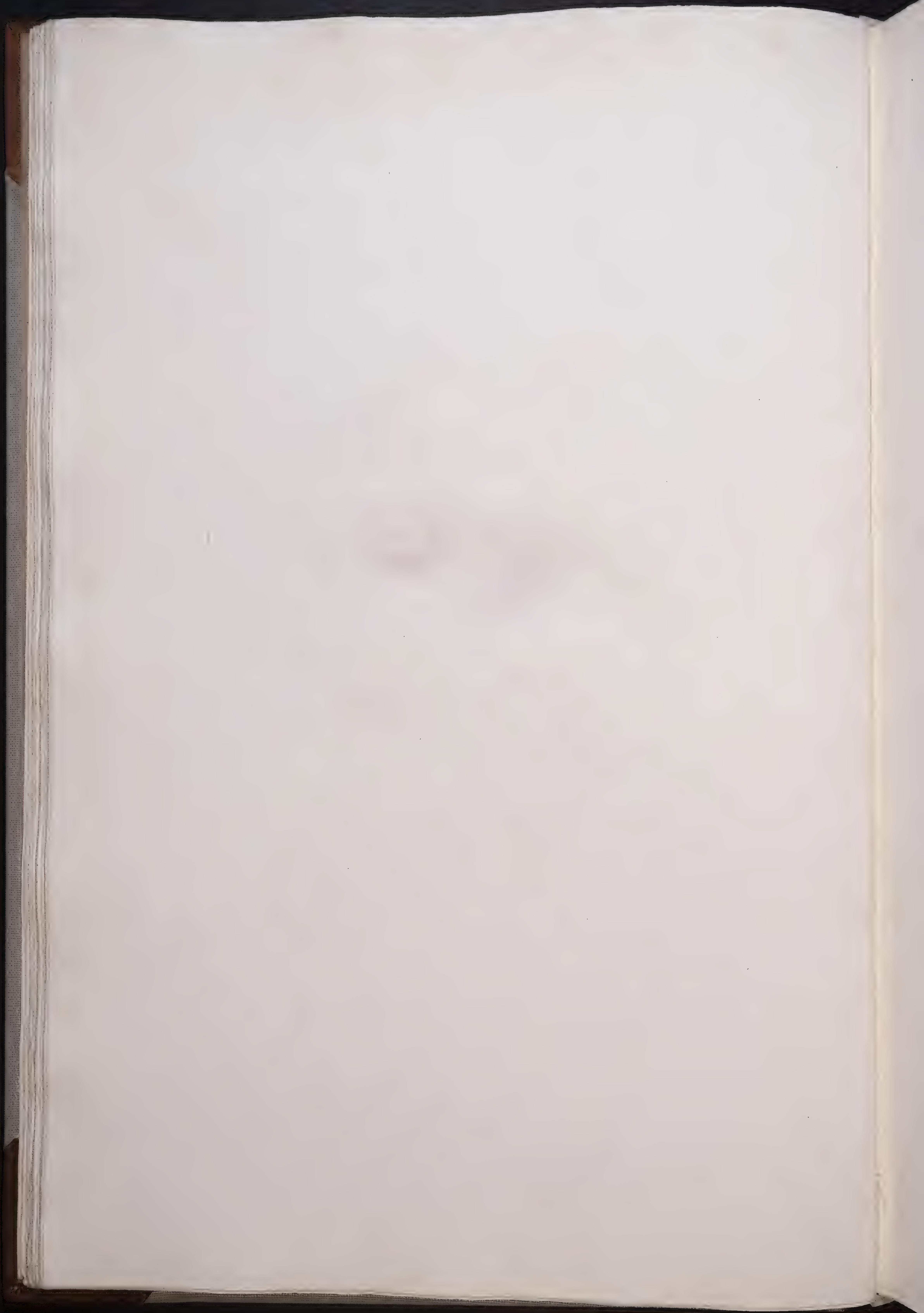
L'*Albicocco* di *Germania* è l'*Abricot-Pêche* dei Francesi. Esso figura presso i Pomologj oltramontani sotto diverse denominazioni, perchè i semenzisti ne fanno tante varietà quante ne sono le modificazioni anche leggiere che vi riceve nel riprodursi di seme, o

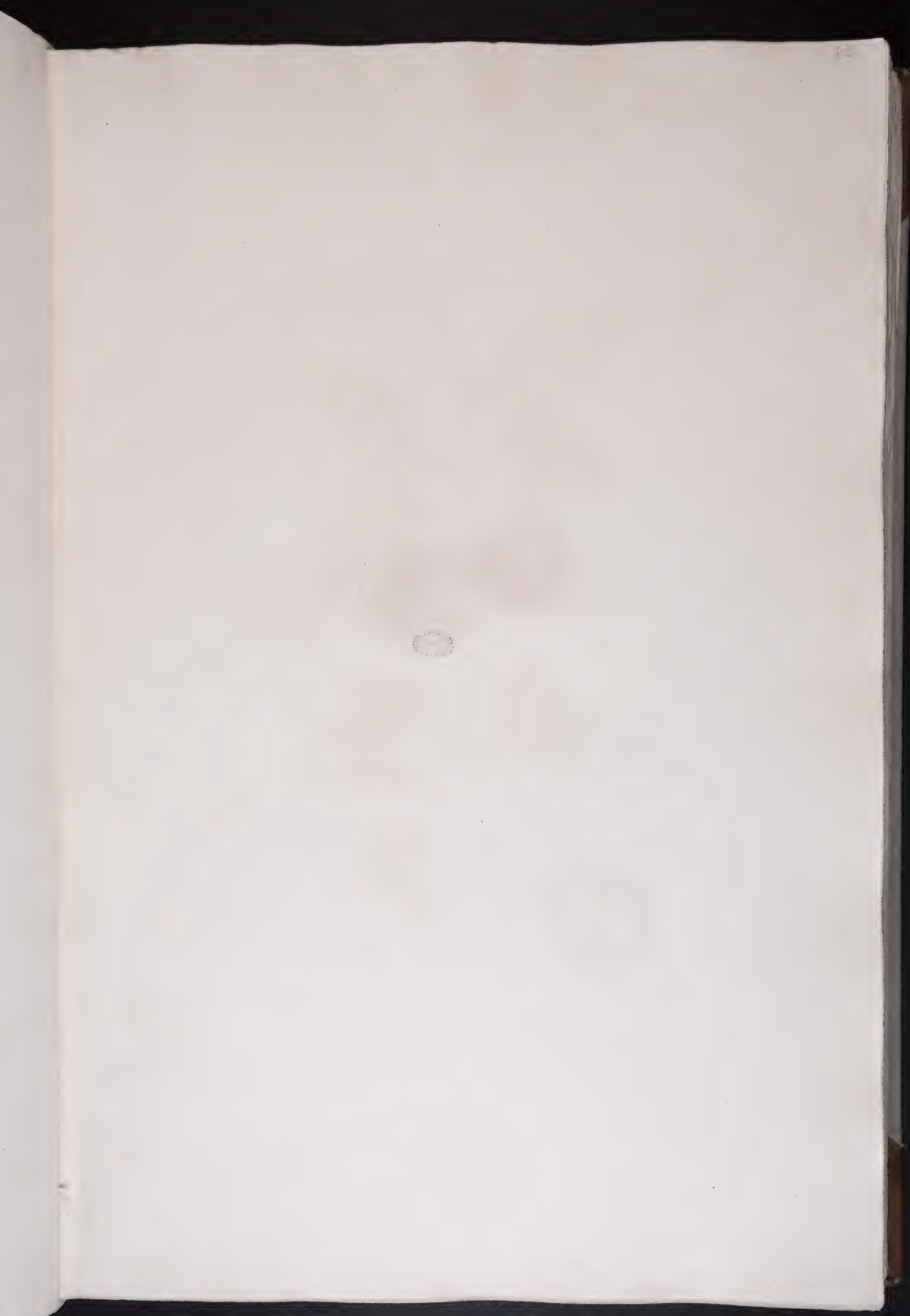
ALBICOCCO DI GERMANIA

che vi spiega per le diverse circostanze della coltura : ma i suoi caratteri sono i medesimi in tutte .

Duhamel la descrive al N.º X. sotto il nome di *Abricot de Nancy*, e lo figura alla Pl. VI. Pare che Knoop lo indichi sotto il nome di *Abricot de Dresda*. La maggior parte dei Pomologi lo distinguono col nome di *Abricot-Pêche*, che è il nome che riceve dai semenzisti e nel commercio.

La sua coltura non esige le cure necessarie per gli Albicocchi a polpa bianca. Come meno gentile, prospera bene in campagna aperta, e non ha bisogno di stare a spalliera. È certo però che, dandogli questa disposizione, fa i frutti più grossi, e per conseguenza meglio elaborati e più saporiti. Il modo sicuro di moltiplicarlo è l'innesto. Esso si fa sopra l'Albicocco spontaneo e sopra il Susino. Se si vogliono delle piante grandi e vigorose da coltivarsi in campagna aperta, si scelga il primo. Se si deve tener a spalliera si preferisca il secondo.







Albicocca Susina

Ant. Seraptoni dis. e inc.

ALBICOCCO SUSINO

O

ALBICOCCO A FRUTTO NERO

A. ARMENIACA PRUNATA, *fructu maedio aestivo, epicarpo sature nigro, sarcocarpo rubre-sanguineo carne molli nucleo adhaerenti succo subacido semine amaro.*
Vulgo Albicocca Susina.

L'ALBICOCCA SUSINA è un'ibrida di queste due specie, e ne porta i caratteri.

La Pianta si sviluppa con vigore, ma la corteccia, invece del greggio giallognolo dell'Albicocco, ha il liscio oscuro del Susino.

I suoi rami sono sottili come quei del Susino, ma si guarniscono di certe messe dure e puntute che gli assomigliano al selvaggiume dell'Albicocco.

Le Foglie sono oblunghe, sensibilmente seghettate e tinte di un verde carico come nel Susino, ma il loro petiolo è tondeggiato e coperto del rosso vinoso che distingue le foglie dell'Albicocco.

Il Fiore è picciolo come nel Susino, e rossiccio come nell'Albicocco.

La gemma che lo produce ingrossa in un bottone pedunculato e tondeggiante, il quale si apre in un calice il di cui colore tiene in fondo al verde di quel del Susino, ma che è modificato da una velatura leggiera di rosso che lo lega all'Albicocco.

I petali sono bianchi, qualità comune alle due specie, ma sono più piccioli e più sottili di quelli dell'Albicocco, e somigliano nelle forme a quei del Susino.

Albicocco Susino

ALBICOCCO SUSINO

Il pistillo porta un ovaio oblungo che ha più dell'Albicocca che della Susina, perchè è vellutato della peluria bianchiccia che distingue l'ovaio della prima: esso si cangia in un frutto tondeggiante che ha la forma dell'Albicocca sebbene penda da un peduncolo di Susina, e che nella maturità prende un nero atro e disteso che lo rende singolare. La polpa è molle, acquosa, senza consistenza, e aderente al nocciolo, dal quale non si separa giammai totalmente. Il suo colore è un rosso sanguigno, unico a questo frutto. Il suo gusto è mediocre, ed il sugo che è abbondante, porta sempre un acidulo che appena si rende aggradevole nella massima maturità. Il nocciolo, che è picciolo e sempre involto da un resto di polpa, contiene una mandorla bianca ed amara.

Tutti questi caratteri annunziano chiaramente l'origine di questo frutto: esso è il prodotto delle due specie riunite mediante la fecondazione, e per conseguenza è un misto di ambedue.

Il seme le ha data sicuramente la nascita, ma non sò se lo riproduca. Le esperienze che ho tentate per verificarlo non mi hanno ancora dato un risultato. Qualunque però ei possa essere, sarà sempre più utile il moltiplicarlo coll'innesto, non solo per assicurarsi dell'identità della razza, quanto ancora per averne il frutto più prontamente. Forse la prima pianta che ha dato principio alla varietà si sarà propagata di polloni, ciò che è proprio dei Susini; ma in questo momento gli individui che si coltivano non vivono che per innesto, e per conseguenza non sono suscettibili di quel modo di moltiplicazione.

L'Albicocco-Susino si innesta sull'*Albicocco spontaneo*, sul *Pesco*, e sul *Susino*. Sul primo prende uno sviluppo assai grande, e forma degli alberi di un metro di fusto in circonferenza: sul secondo grandisce poco e languisce assai presto: sul terzo viene ad una grandezza mediocre e vive anche molto. Tutti i diversi modi d'innesto si adattano a questa pianta, ma il più sicuro è quello a *marza*, che si fa di Primavera sopra piante già adulte.

ALBICOCCO SUSINO

L'Albicocco-Susino è una varietà ancora rara. Io ne possedo diversi individui, e se ne trovano nei frutteti degli amatori in Genova e nelle Riviere: ne ho trovate in Toscana e segnatamente in Asciano ed in Agnano, ove è coltivato da due colti amatori di frutti, i Parochi di quei luoghi.

Io non l'ho mai veduto in Francia, nè lo riconosco in veruna delle nuove Pomone Francesi; ne trovo però la descrizione in *Duhamel*, il quale dice che ne esisteva ai suoi tempi una pianta a *Trianon* chiamata col nome di *Abricot noir*. (vedi n. 8. *Abricot violet*. al fine dell'articolo). *Knoop* non lo annovera fra le Albicocche del Belgio, e non mi è avvenuto di ritrovarlo, nè nella *Pomona Austriaca*, nè nella *Pomona Britannica*, nè nei Fascicoli che si sono pubblicati sin'ora della *Londinense*.

Duhamel dice che il suo gusto è assai aggradevole. Io non lo presenterò agli Amatori come un acquisto prezioso per le delizie della tavola: ma, senza esser cattivo, ha delle belle forme e un colorito che lo rende singolare e meritevole di entrare nella collezione dei Pomologi.







Fiore maschio di Carobbo.

David de la Roche in Finalet 1834

Franco. Cuvier in. in Firenze 1835.

6



1. Fiore femmina ingrandito.
2. Fiore maschio ingrandito.
3. Stame ingrandito due volte.
4. Fiore visto al rovescio.

Carobba

CAROBBO

CERATONIA, foliis alternis pinnatis quinquejugis, foliolis ovatis, floribus racemosis in vetustis ramis locatis, aliis masculis, aliis foemineis, aliis per abortum androgenis, calice brevi quinquedentato patenti, corolla deficiente, staminibus quinque subulatis patentibus, in calicis denticulis insertis, antheris incumbentibus bilocularibus, Germine supero arcuato lineare tomentoso, stylo vix ullo, stigmate peltato bilobo, fructu siliqueforma, compresso, intus carnosus, multiloculari, mellifluo; semine solitario duro nitido compresso ovato. Vulgo, Carobba.

Siliquea edulis. C. B. Pin. 402. *Siliquae arbor sive Ceratia*. I. B. 1, 413. *Ceratonia*, Dod. Pempt. 787. Tournef. 578.

Siliquea edulis fructu vario. *Ceratia arbor*. *Siliquea varia* longa, una tortuosa et macri, brevi alia multum carnosum multumque sapida. Cup. Hort. Cathol. Tournef. 578.

Siliquea edulis fructu breviori. *Ceratonia multorum minus longa minusque crassa acinosior*. Cup. Hort. Cathol.

Siliquea non edulis. *Ceratia arbor sylvestris, extenuata atque ineduli siliquea*. Cup. Hort. Cathol. Tournef. 578.

Caroubier à siliques. *Ceratonia siliquea*, Lin. *Ceratonia*. Dod. Pempt. 787. *Ceratia siliquea*. Lob. Ic. 2, p. 104. *Siliquea edulis*. Bauh. Pin. 400. Tournef. 578. Duham. Arb. 2, p. 261, t. 69. *Siliquea arbor f. Ceratia*. J. B. 1, 403. Raj. Hist. 1718, vulgairement Caroubier ou Careuge.

Il CAROBBO è una delle più singolari, delle più utili e delle meno conosciute fra le piante coltivate in Europa, e forma per l'Italia

Carobbo

C A R O B B O

un ramo importantissimo di ricchezza agraria. Non sarà dunque fuor di ragione l'accordargli un posto fra gli alberi fruttiferi della Penisola.

Quantunque i suoi frutti non sieno fatti per le mense nè servino di alimento all'uomo, non lasciano d'essere frutti, e il ricco prodotto che danno, supplisce alla mancanza di gentilezza e di gusto. Questo motivo può giustificare bastantemente l'articolo che gli consacriamo.

CAPO PRIMO

DELLA VITA VEGETALE DEL CAROBBO, E DE' SUOI FENOMENI.

Tutto in natura viene dal seme: quello del *Carobbo* posto in terra in Primavera germina in pochi giorni, e più presto se si tiene prima per qualche tempo ad ammolire nell'acqua. La sua germinazione è *ipogea*. I cotiledoni si aprono in due fogliette che persistono, e in mezzo alle quali sorge un germoglietto rossiccio contenente una gemma, che è il rudimento della pianta futura. In ciò ei segue l'economia delle altre piante a foglia composta, le quali cominciano sempre ad aprirsi in due foglie semplici, e non ispiegano il carattere che loro è proprio che in quelle che le seguono. La sua crescita è lenta, ma se vivono in buon terreno non lo è tanto quanto si crede. Io ho avute alcune piante le quali in sei anni hanno acquistata l'altezza di sei metri, e la grossezza di un manico di zappa, e ciò perchè si trovavano in un terreno fertilissimo. La natura delle località dove vivono le piante influisce ancora sopra l'epoca della pubertà, ma nello stato di vegetazione regolare il Carobbo è pubere fra i dieci a dodici anni.

I nostri agricoltori pretendono che l'innesto concorra ad aumentare lo sviluppo dei rami: essi si fondano sull'esempio di alcune poche piante lasciate senz'innesto e rimaste assai picciole. Io ho osservato che queste sono tutte individui maschj: ed ai ma-

CAROBBO

schj si dà il nome di *salvatici*. Può darsi che il maschio spontaneo ingrandisca poco: quanto alle femmine non innestate posso assicurare che vengono più grandi delle *domestiche*.

In tutto il tempo che precede la pubertà la pianta non svolge che delle gemme ramifere, e la loro uscita ha luogo in Primavera. Non è così per i suoi fiori: quando la pianta comincia a produrne, essi sbucciano sul principiar dell'Autunno, e, meno il primo anno, nascono sempre a lato dei frutti maturi o della cicatrice da essi lasciata. È questo un fenomeno che si lega ad un insieme di economia vegetale di una natura singolare e diversa da quella delle altre piante: ecco ciò che ho osservato.

Il *Carobbo* è in istato di vita per tutto l'anno come l'Arancio, ma nella Primavera questa vita riceve un impulso straordinario che aumenta il movimento del sugo e determina la germogliazione. Nell'Arancio, come nelle altre piante *monoclinie*, questo sugo comincia per discendere direttamente dai rami alle radici e rimonta quasi subito ai rami per svolgere le gemme, nè si travasa fra il libro e l'alburno che dopo di avere sviluppata la testa dell'albero e compita l'allegagione dei fiori. Nel *Carobbo* ei segue un sistema contrario. Il primo movimento comincia anche in esso nel sugo che circola entro dei vasi, e comincia con un aumento di fluido, e con un acceleramento nella circolazione, ma lo sviluppo delle gemme non si opera che a *sugo travasato*. Il mese di Maggio è l'epoca di questo travaso, ed avviene allora che il *Carobbo* mette i nuovi germogli e comincia il suo corso di vita annuale. È questo il sistema di tutte le piante *diclinie*, e perciò in questa classe di piante si fa luogo agli innesti *a sugo travasato*, come sono quelli *a cannello*, e quelli *a gemma* o *a scudetto* prima del risveglio della vita annuale, nel mentre che nelle piante *monoclinie* essi non si possono eseguire che col *secondo sugo* dopo l'intero sviluppo della vegetazione. Le gemme che svolge questo *primo sugo* sono tutte *fogliifere* e situate tutte nell'ascella delle foglie, meno le *gemme av-*

C A R O B B O

ventizie che uno squilibrio di vegetazione determina eventualmente sul legno e che producono i così detti *rami succhioni*.

Le gemme di Primavera si distendono lungo la State, e si suddividono qualche volta in molte diramazioni che rinnovano la testa dell'albero e portano nei nodi e foglie e gemme, ma nessuna di queste si apre in fiori, nè subito formata come succede nelle piante a *fiorazione immediata* (la Vite), nè alla Primavera seguente come ha luogo nelle piante a *fiorazione successiva* (il Pero ec.). Esse restano dormienti per il corso di diciotto mesi alimentate dalle foglie che vi sono a lato e maturate da due giri di sugo. In questo tempo si fa luogo alla nuova cacciata che prolunga ancora i rami, e che, togliendo il nutrimento alle foglie della cacciata antecedente, ne provoca la caduta, la quale succede a poco a poco lungo la State quasi senz'essere avvertita. Soltanto dopo aver perdute queste tutrici da cui erano allattate le *gemme fiorifere* diventano feconde e tendono a svilupparsi. Esse si trovano in questo stato appunto al momento in cui cessa il distendimento della cacciata di Primavera, e in cui il frutto maturo cessa di assorbire i sughi già condensati dell'albero: è questo il mese di Agosto. Ricche allora di tutti questi sughi esse si aprono in fiori, i quali sortono in quei nodi ancora novelli in numero di uno o due per nodo. La loro allegagione è lenta, e più lenta ancora la crescita dei frutti: essi restano quasi stazionari per tutto l'Inverno, e non prendono un movimento di vita che nell'Aprile: i calori della State gli spingono con rapidità, e si trovano nella maturità sull'avvicinarsi dell'Autunno. E qui comincia l'economia più singolare della vegetazione del *Carobbo*.

Nel mentre che il frutto nato sul *nudo* cresce e si perfeziona si vanno sviluppando al suo lato delle nuove *gemme fiorifere* che sembrano prodotte dalle antiche, come i bulbilli nelle piante bulbose. Appena il frutto è maturo esse si aprono accanto a lui e si distendono in fiori, i quali ripetono il corso dei primi, e fanno

CAROBBO

luogo alla nascita di un'altra generazione di gemme che si schiudono ogni anno le une dalle altre, e sempre sul medesimo nodo. Con questo sistema ogni nodo continua a produrre *gemme fiorifere* per un lunghissimo corso di anni; e la loro continua emissione va formando una specie di tubercolo che ingrossa ogni anno e cuopre i rami nudi in tutta la loro lunghezza. Così i due sistemi della *germogliazione* e della *fiorazione* si presentano intieramente divisi. Tutta la testa dell'albero è composta di messe a foglia sempre verde che gli danno un aspetto ridente in tutte le stagioni, ma che non presentano fiori, e la parte nuda dei rami è coperta nella loro lunghezza di una quantità di tubercoli alterni, sui quali si vedono continuamente o fiori o frutti, ma che sono privi di foglie. In questo modo il sistema *fiorifero* è stabile, e soltanto aumenta ogni anno di un nuovo ordine di gemme sul ritiro del sistema *fogliifero*, nel mentre che questo si rinnova in ogni cacciata, e in proporzione che si veste di nuovi germogli abbandona le foglie della cacciata antecedente, la quale entra in tale maniera nel sistema della *fiorazione*. Ambedue però si trovano continuamente in azione: la testa dell'albero non manca mai di foglie, perchè non le abbandona che dopo che si è rivestita di una nuova cacciata, e i rami non restano mai senza prodotto, perchè i fiori si succedono ai frutti senz'interruzione, e vi nascono accanto. Io non so se esista un'altra pianta in natura che offra tali fenomeni.

Il Giuggiolo è il solo che ne presenti una parte, mentre anche in lui il *sistema fiorifero* è fissato, e si ripete continuamente nei medesimi nodi, e vi forma egualmente una specie di tubercoli mediante la riproduzione continua di gemme che si addossano le une sopra le altre e vi si uniscono in gruppetti. Ma i fiori del Giuggiolo non solo nascono nei tubercoli che si formano colle gemme sui nodi delle vegetazioni antecedenti, ma sbucciano ancora sulle gemme della cacciata novella e cuoprano così tutta la pianta: oltre di ciò, essendo essi portati da una specie di foglia,

CAROBBO

le due cacciate si confondono insieme, e la *fiorazione* e la *fogliazione* si trovano riunite.

Si aggiunga a queste due differenze una terza, ed è che nel Giuggiolo la *fiorazione* è contemporanea alla *fogliazione*, e che cessano ambedue nell' Inverno coll' abbandono dei frutti e delle foglie e coll' arresto della vegetazione, nel mentre che nel *Carobbo* la *fogliazione* si sviluppa in Primavera, e la *fiorazione* in Autunno; e l'una e l'altra si rinnovano senza interruzione, sicchè le nuove foglie si distendono senza scacciare le antiche, e i fiori sbucciano e si aprono prima che sieno caduti i frutti che gli hanno preceduti.

CAPO SECONDO

CARATTERI BOTANICI E FISIOLOGICI DEL CAROBBO.

Il *Carobbo* è dioecio (1): i Naturalisti lo considerano come poligamo, e pare che esistano infatti degli individui nei quali si spieghino dei fiori feminei in mezzo ai fiori maschj, o piuttosto dei fiori che riuniscono i due sessi: ma questi fiori feminei, sebbene godano di una tal quale allegazione, non abboniscono mai. Essi si aprono in una siliqua sottile, torta, senza polpa e senza semi che marcisce sulla pianta.

Nella costa della Liguria io ne ho veduti diversi. Vi ricevono il nome di *Cornette*, e sono rigettati come piante *salvatiche*. Sono maschj, i quali in mezzo ai fiori *polliniferi* che loro sono proprj, portano dei fiori che hanno nel centro del disco che gli serve di calice un pistillo che si sviluppa, ma che non è perfetto. È un fenomeno che si osserva anche più deciso negli individui feminei, mentre in questi la maggior parte dei fiori *pisilliferi* portano

(1) Linneo lo pone nelle *Poligamie Trioecie* come il Fico. Io ho già dimostrato nel mio Trattato sul Fico, che la poligamia di questa pianta non è che un'illusione. Credo che si possa dire lo stesso del *Carobbo*.

C A R O B B O

intorno al disco su cui sorge il pistillo dei rudimenti di stami consistenti in un' antera abortita. La sola differenza che distingue questi due casi si è, che le false antere periscono, perchè in qualità di antere sono caduche anche quando sono perfette, e che invece i falsi pistilli persistono, perchè nelle *diclinie* è della natura del pistillo di vivere anche quando non è fecondato. Del resto è noto che tutte le piante *dioiche* offrono qualche aberrazione dal carattere della loro classe, sviluppandosi spesso dei fiori maschj negli individui femminei, e viceversa, siccome si osserva nel Canape, nel Gelso, e nel Pistacchio; nè sarebbe strano che il *Carobbo* presentasse un'eguale anomalia.

Due sono i fiori nel *Carobbo*, perchè ogni sesso ha il suo, ma l'apparato che circonda le parti sessuali è in ambedue lo stesso. Esso consiste in un disco carnosio, che fa le funzioni di calice, e che porta gli stami nel maschio, e il pistillo nella femmina. In ambi i sessi è senza corolla; ma nei maschj è circondato da cinque stami inserti nei denti delle cinque incavature che ne tagliano il giro e composti di un filamento quattro volte più lungo del calice e di un' antera biloculare che si apre in polline. Nella femmina il calice è sormontato da un pistillo arcato, lineare, tomentoso, quasi senza stilo, e finito da uno stigma bilobo e peltato. Nei maschj il centro del disco è nudo, ma presenta una specie di incavatura che sembra la cicatrice di un' articolazione disciolta, e che si annunzia per l'inserzione di un pistillo abortito. Nelle femmine il suo contorno è diviso come nei maschj in cinque incavature dalle quali sortono cinque corpi bruni, sottili, corti, lanceolati, sessili, incarcerati nei denti del calice e che si annunziano per rudimenti di stami. Nel maschio i fiori sono disposti intorno ad un asse corto e lineare, e prendono la forma di un *amento* breve ovoidale, colorito di un rosso vivissimo, il quale si volge in giallo dopo l'emissione del polline. Nella femmina sono portati da un asse lineare sei volte più lungo di quello del maschio, il quale

C A R O B B O

prende la forma di un grappolo semplice, e che è sempre di un colore pallido e bianchiccio. Nell'uno e nell'altro i fiori si spiegano lentamente e prolungano la loro vita per molti mesi, circostanza che favorisce la fecondazione. In questo tempo essi esalano un odore di sperma acutissimo, che si fa sentir da lontano e che è disagiata.

Il Fiore del *Carobbo* non varia col variare degli individui, ossia di quei gruppi diversi di piante che conosciamo sotto il nome di *varietà*, ma i frutti che allega presentano tutte quelle differenze di lineamenti e di forme che costituiscono le fisionomie vegetali, e che ne determinano la conservazione col mezzo della coltura. Secondo i diversi accidenti o le diverse complicazioni della concezione i semi del *Carobbo* danno delle piante a frutto diverso. Tutte le *Carobbe* consistono in una siliqua oblunga, fibrosa, e ritorta, contenente dei semi duri, ellittici, e compressi, destinati alla riproduzione. Ma questa siliqua varia in grossezza, in consistenza, in quantità e in qualità di polpa e in altri accidenti. La maggior parte di quelle che nascono ordinariamente, portano una siliqua sottile, legnosa e piena di semi. Quelle che hanno sortita dalla nascita una fisionomia straordinaria, e che per questa sono state conservate coll'innesto, danno una siliqua grossa, carnosa ed edule, e ve ne sono alcune nelle quali la polpa si fonde in un miele abbondante e dolcissimo. È probabile che ne esistano delle sterili, cioè a dire che non portano grani, e in esse la siliqua deve avere in compenso un volume maggiore e una maggiore polposità. Tutte queste varietà sono figlie del seme, e dipendono dai diversi accidenti della concezione. Le più comuni sono semplici *fisionomie*, le più singolari sono *mostri*. Nei paesi ove questa pianta nasce spontanea e non è limitata dalla coltura se ne incontrano di tutte le forme, e ogni individuo ha la sua. Ma dove il *Carobbo* forma un ramo di ricchezza agraria l'innesto distrugge la maggior parte delle varietà normali e conserva le mostruose.

C A R O B B O

Così nel regno di Valenza, secondo le osservazioni dell'illustre Cavanilles, se ne coltivano di tre qualità distinte coi nomi di *Melars*, *Lindars*, e *Costelats*. I *Lindars* e i *Costelats* hanno le foglie più grandi e le silique della lunghezza di un piede, ma sono poco carnose ed asciutte. I *Melars* hanno le foglie più corte egualmente che le silique, ma queste sono più polpose e piene di un miele dolcissimo, ed è appunto per l'abbondanza del miele che si chiamano *Melars*, mentre ne hanno tanto che stilla qualche volta spontaneo e va sino a terra.

In Sicilia se ne conoscono quattro varietà: la prima lunga e grossa, la seconda più corta, meno grossa e dentro più piena di granelli, la terza con frutti varj, alcuni lunghi, torti e magri, ed altri brevi molto carnosì e gustosi, la quarta con frutto magro e di mal gusto. Così le descrive il Nicosia, e sembrano le stesse descritte dal Cupani nell'Orto Catolico, e riportate dal Tournefort nelle sue Istituzioni.

In Liguria ne coltiviamo di tre sorta, cioè la *Carobba di Spagna*, la *Carobba nostrale*, e la *Sonaglina*. La prima fa la siliqua grossa e carnosà, la seconda la fa più magra, ma ne produce in maggior quantità. La terza fa una siliqua così asciutta, che i semi vi suonano dentro quando si scuote. Chi sa quante se ne coltiveranno nelle Isole Greche, in Egitto e nella Siria? In quei paesi, ove l'innesto non le sopprime nell'infanzia, ne devono sortire anche delle *mule*. Io non ho potuto avere sotto gli occhi la famosa varietà che si coltiva nel Valenzano sotto il nome di *Melars*. Forse se si esaminasse si troverebbe che manca di semi. La carnosità della sua polpa e l'abbondanza di miele che la caratterizza lo fanno congetturare con fondamento.

Non vi è dubbio che anche il *Carobbo* deve avere i suoi *muli*. Essi si trovano in tutte le piante, e gli incontriamo più o meno frequenti nella coltura in proporzione che questa qualità li rende

più utili perchè l'utilità è quella che li fa ricercare e determina la loro conservazione.

La Palma stessa (*Phenix Datilifera*. Lin.) ha i suoi, e sappiamo che ne esiste una varietà in cui i datteri sono più polposi dei comuni e mancano affatto del seme (1). Essa si moltiplica col mezzo di certe gemme che nascono fra le foglie come nelle dicotiledoni, e si spiegano in polloni, i quali posti in terra radicano e sorgono in Palme. È questo un'anomalia per una pianta monocotiledone, giacchè è nella natura di questa classe di piante di non avere che la sola gemma terminale; ma bisogna riflettere che nel *mulismo* le piante che lo spiegano, provenendo da una concezione anormale, non sono che un guazzabuglio di organizzazione, e si distaccano perciò qualche volta anche dai caratteri che sono proprj alla specie.

I Naturalisti sostengono che l'allegagione, e perciò l'abbondanza, e la perfezione delle silique nei *Carobbi* dipenda dall'influenza delle piante maschie; e il Cavanilles dice positivamente che per ottenere molto frutto bisogna innestare un ramo maschio in ogni pianta feminea. Io sottopongo all'esame dei Naturalisti alcune osservazioni su questo punto.

È riconosciuto che nelle piante *monoclinie* l'ovaio che non è fecondato perisce e cade, e che perciò senza fecondazione non vi è allegagione. Ciò è visibile nel Pero, nel Pesco, nell'Arancio, e in tutte le piante a sesso riunito. Questo principio però non sta per le piante *diclinie*. In esse l'influenza del maschio è limitata

(1) Nei viaggi del sig. Federico Cuilliaud a Meroè, al fiume bianco, agli Oasis nell'ovest dell'Egitto ec. dal 1819 al 1822 si legge che nell'Oasis chiamato Sovah vi si trovano cinque specie di datteri, una delle quali è senza nocciolo. Questo fatto è confermato dal sig. Desfontaine, il quale gli ha trovati ancora nel Biledulgerid. Le piante che presentano questo *mulismo* si moltiplicano col mezzo di polloni che si sviluppano nell'ascella delle foglie, e più specialmente a fior di terra.

C A R O B B O

al puro seme: l'apparato fiorifero si sostiene senza fecondazione e si forma in frutto. È vero che questo frutto non è che un semplice pericarpo più o meno sviluppato secondo la specie e privo di seme, ma allega come se lo avesse e matura come quelli che lo hanno.

Il Dattero si spiega nella Palma, e cresce anche senza fecondazione: ei non chiude il nocciolo, ma si sviluppa e prende tutta l'estensione e la forma di quelli che sono fecondati e abboniscono. Manca solo di polpa, perchè è quella che costituisce lo *spermoderma*, e lo *spermoderma* è parte di seme. Io ne ho raccolto più volte in una pianta in Finale degli spadici che avrebbero fatto illusione a chi si sia.

Il Pistacchio allega i suoi frutti anche senza l'aiuto del maschio: essi restano vuoti, ossia senza mandorla, ma la cocca che forma il pericarpo acquista uno sviluppo così seducente che non fa distinguere i frutti all'esterno da quelli che son fecondati e chiudono il grano. Il frutto del Canape si forma anch'esso nel fiore femminile, sebbene sia privo dell'influenza del maschio, e si lega in un granolino che è vuoto, ma che non si distingue all'esteriore da quelli che sono pieni.

È difficile il poter conoscere se succederebbe lo stesso nelle piante *monoecie*, perchè, per farne la prova, bisognerebbe privarle artificialmente dei maschj, i quali, circondando così da vicino le femmine, non danno luogo a simile accidente. Si osservi però che nel Castagno la *riccia* che forma il pericarpo del frutto è di sua natura persistente e perciò indipendente dall'influenza dell'*amento*. È questo sicuramente necessario per l'allegagione del seme, ossia della *Castagna*, e la *Castagna* fallisce quando la fecondazione non è perfetta; ma anche in questo caso la *riccia* persiste, nè si dà esempio che perisca. Si può dire lo stesso delle Noci e delle Nocciole, nelle quali il pieno è composto di *spermoderma* e di *germe* e fallisce sovente, nel mentre che il *mallo* persiste. L'eccez-

C A R O B B O

zione è dunque generale per le piante *diclinie*, e il *Carobbo*, che è in questo numero deve presentare i caratteri che sono comuni alle altre. Nessuno metterà in dubbio che i suoi grani abortiscono ogni volta che manca di maschio, ma pare certo che la siliqua allega e persiste anche senza di esso.

Resterà ad esaminarsi se la fecondazione, dando una vita al seme, faciliti lo sviluppo della siliqua che lo chiude, e possa aumentare o diminuire la sua grossezza e la sua carnosità. L'esempio del Dattero potrebbe farlo credere: esso si forma senza fecondazione e prende la più bella apparenza: però non solo ei resta privo del nocciolo, ma ancora l'involuppo che lo avvolge e che è quello che si mangia, resta magro, cartilaginoso e senza polpa. Per ispiegare quest'anomalia basta riflettere che la siliqua della *Carobba* non corrisponde alla polpa del Dattero ma bensì alla sua scorza. Nel Dattero il nocciolo è quello che costituisce il germe, e la parte polposa che l'avvolge è lo *spermoderma*: quindi essi formano insieme il seme e debbono avere la medesima sorte. Il resto è pericarpo come la siliqua nel *Carobbo*, e questo persiste come in quella, e prende il suo sviluppo anche senza la fecondazione. Alcuni si sono lasciati illudere dalle differenze che si osservano fra le silique d'un *Carobbo* e quelle d'un altro, e hanno creduto che queste differenze fossero effetto della scarsezza e dell'abbondanza dell'azione maschile. Si osservi che se queste differenze dipendessero dalla fecondazione si troverebbero nella medesima pianta delle silique picciole e asciutte miste alle silique grosse e polpose, mentre nelle piante dioecie la fecondazione non può essere eguale in tutti i fiori specialmente quando i maschj sono pochi e lontani; ma questo non si osserva giammai. Tutte le silique della stessa pianta sono press'a poco eguali, e conservano sempre i caratteri che distinguono la varietà.

Le *Carobbe* che noi chiamiamo *di Spagna* sono sempre più grosse e più polpose delle *nostrali*, nel mentre che queste sono più

CAROBBO

abbondanti; e le *Melars* di Valenza sono costantemente più polpose delle *Costelats*, le quali sono sempre più lunghe. È vero che il Cupani e dopo lui il Nicosia ne descrive una varietà che fa dei frutti varj, alcuni lunghi, torti o magri ed altri brevi, molto carnosì e gustosi, ma queste differenze non sono accidentali come lo sarebbero se fossero l'effetto della fecondazione: esse sono costanti e stanno nell'indole di quella varietà, e probabilmente dipendono da un'organizzazione anormale che ha sortita dalla concezione, come la *Bizzarria* negli *Agrumi*. Se fosse altrimenti i coltivatori se ne sarebbero avveduti perchè sono cose che non isfuggono neppure all'osservazione delle persone più volgari. Così nei paesi ove si coltivano le Palme, gli abitanti, quantunque barbari, si sono avveduti della necessità del maschio per avere dei datteri eduli e polposi. I Siciliani conoscono l'importanza del maschio per la granitura del Pistacchio, e ne tengono espressamente delle piante frammiste alle femmine. Nessuno fra i pratici si è mai avveduto della necessità del maschio per avere delle *Carobbe* o per averle perfette.

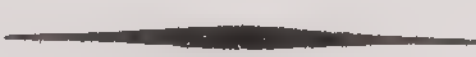
In Liguria i *Carobbi maschj* sono così rari che si ignora in generale che ne esistano, ed io ho durato fatica a trovarne: essi si incontrano solo in qualche pianta obbliata perchè nata e vivente fra gli scoglj e perchè così meschina da non invitare il coltivatore ad innestarla.

Cavanilles conviene che sono rare anche nel Valenzano: eppure in tutti questi paesi il *Carobbo* è fecondissimo, nè il suo prodotto fallisce mai, meno per effetto di crisi meteorologiche. È forza dunque conchiudere che la fecondazione non è di alcuna importanza per l'allegagione e per la bontà delle silique che formano il prodotto agrario del *Carobbo*: essa non influisce che sopra il seme, e questo non è edule, e perciò è un superfluo che si vorrebbe poter fare sparire. A prima vista questo fatto sembra in contradizione con i principj, ma se ne trova la conciliazione nella distinzione che esiste fra l'*utero* e il *feto*, ossia fra l'*ovaio* e il *germe*.

C A R O B B O

Nelle *monoclinie* questi due corpi sono così dipendenti fra loro che non possono esistere l'uno senza l'altro, sicchè se il *seme* perisce per mancanza di fecondazione, l'*ovaio* perisce ancor esso; ma nelle *diclinie* l'*ovaio* ha una vita propria che lo rende indipendente dalla vita del *seme*. È un corpo persistente che vegeta come le altre parti dell'albero, e che qualche volta invece di perire per la fallacità del seme ne trae del profitto coll'appropriarsi il nutrimento che era destinato a quello, e che, in sua mancanza, rifluisce nel suo tessuto e lo impingua.

Ci riserviamo a pubblicare il resto di questo Articolo nella Dispensa successiva, nella quale ci proponiamo di dare il Disegno del fiore maschio. I Botanici e i Fisiologi accoglieranno certamente con favore queste due Tavole, perchè vi troveranno una verità e dei particolari che non si incontrano ancora in alcuna di quelle che sono state pubblicate sino al presente.



CAPO TERZO

DELLA COLTIVAZIONE DEL CAROBBO E DELLA SUA UTILITÀ

Il CAROBBO gode di una vigoria di vegetazione così spontanea che è stato riguardato come un'eccezione alla legge generale che sottopone le piante al bisogno di una coltura. Quest'opinione è venuta dal vedere che nasce e frutta anche in mezzo agli scogli i più aridi, ma la facilità con cui vegeta e produce anche senza aiuto dell'arte non impedisce che non provi del vantaggio dalla coltura e non corrisponda generosamente alle cure dell'industria.

A quattro punti si riduce la sua coltivazione: seminagione, trapiantamento, sfrondatura, ed innesto.

Abbiamo già osservato che i suoi semi, quantunque durissimi, nascono facilissimamente, e che la loro germinazione si accelera facendoli macerare per alcuni giorni nell'acqua prima di porli nella terra.

Più delicato è il trapiantamento: si eseguisce in Gennaro, e, se si fa con cura prima che le piante ingrossino molto, è raro che manchi: è però difficile a riescire se si aspetta che le piante sieno adulte.

La sfrondatura è la cosa la più trascurata dai coltivatori del *Carobbo*. Cavanilles si lagna che nel Valenzano i contadini non puliscono mai questa pianta del vecchio, perchè, vedendo che il frutto è sempre nel legno, credono di diminuire il prodotto colla diminuzione dei rami. È questo un pregiudizio. Diradando la pianta e tenendola tutta nel vivo, i rami che rimangono compensano i rami tagliati perchè mettono più gemme e nutriscono meglio i frutti.

L'innesto è di una riescita facilissima, ma deve essere praticato in Maggio quando il travaso del sugo è nella sua pienezza.

C A R O B B O

Già ho osservato che il sugo del *Carobbo* segue nei suoi movimenti il sistema delle piante *diclinie*: esse cominciano la rivoluzione della vita annuale col *sugo travasato*, e questo travaso precede la germogliazione, ossia la cacciata di Primavera: quindi in questo stato non si può innestare che coll'applicazione della gemma fra il *libro* e l'*alburno*. Io non sosterrò che non possa prestarsi anche all'innesto per *combaciamento di corteccia con corteccia*, che è quello che si pratica colle piante *monoclinie* in Primavera. È questo un innesto che riesce in tutte le piante purchè si eseguisca prima che il sugo si metta in movimento: in esso non si tratta che di sanare due piaghe una coll'altra. Senza l'applicazione dell'innesto (domestico) i vasi tagliati del soggetto (salvatico) si sarebbero rimarginati da se medesimi mediante la cicatrizzazione operata dalla sostanza fluida che contengono, la quale, essendo in quella stagione in un certo grado di vegetabilità, si organizza in tessuto, e rifà la parete mancante del vaso. Coll'applicazione dell'innesto, l'operazione si eseguisce più facilmente perchè la parte tolta al vaso dal taglio è supplita da quella che vi è applicata, e la sostanza fluida che tendeva ad escire in ragione della sua gravità, ritenuta nel vaso rimesso in intiero, riempie gli interstizj che restano tra le due parti e vi forma una saldatura: ma per far questo bisogna che il sugo sia in uno stato di coagolo. Ora si tratta di sapere se ciò abbia luogo mai nelle piante a vita continua come il *Carobbo*. Io lo credo: è vero che esse non si trovano mai in uno stato di sospensione totale di vita come le piante a foglia caduca, ma nell'inverno questa vita è così lenta che non dà luogo all'uscita violenta del sugo, solo impedimento alla saldatura dei vasi e perciò alla riescita dell'innesto. Ciò posto è evidente che il *Carobbo* potrebbe innestarsi anche a *sugo circolante*, prima del risveglio della vegetazione. È questa però una questione fisiologica poichè in agricoltura è certo che i soli innesti che gli sono proprj sono quelli che si fanno fra *libro* e *alburno*

CAROBBO

e specialmente quello a *scudetto* e quello a *cannello*. Col primo si introduce tra corteccia e legno una gemma munita di un pezzo di corteccia della forma di uno scudo. Col secondo s'infila nel legno del *soggetto* (salvatico) un cannelletto di corteccia *domestica* munito di una o più gemme. Nell'uno e nell'altro è il *sugo travasato* che forma l'unione.

Anche l'innesto a *marza* può essere applicato al *Carobbo*, ma bisogna che si eseguisca in Maggio come quello a *scudetto*, e che si eseguisca nel modo che si usa cogli ulivi al *secondo sugo* introducendo, cioè, la linguetta inferiore della *marza* consistente in pura corteccia fra il libro e l'alburno del *soggetto* (salvatico). Ognun vede che in questo modo l'innesto a *marza* si riduce a quello a *scudetto*, ed è fondato sulli stessi principj. Esso non ne differisce che nella forma del pezzo di vegetale che serve d'innesto; e la forma degli innesti è una cosa inconcludente che ha servito ad un grande agronomo per classarli, ma che non può stabilire una classificazione naturale. Io ho già esposte con più estensione queste mie idee in una Memoria che ho presentata nel 1832, alla R. Accademia delle Scienze di Torino, e mi rimetto a quella pel loro sviluppo.

Il *Carobbo* non si unisce ad alcuna altra pianta. È stato detto da Palladio che piglia sul Pruno e sul Mandorlo, ma sono favole; e il Nicosia, che ne ha fatta la prova, le smentisce. Egli smentisce egualmente l'altra asserzione di Palladio il quale dice che si può moltiplicare di *talea* (ramo posto in terra a far radice). I suoi rami non radicano mai, nè messi in terra, nè margottati nè propaginati. L'individuo non si moltiplica che coll'innesto, siccome il seme è il solo che moltiplichi gli individui.

La rendita del *Carobbo* è forse la più ricca di quante ne abbia l'agricoltura Europea. Nella Liguria occidentale le piante comuni si valutano del prodotto di due cantara Genovesi di frutto, cioè di un cantaro decimale ciascuna; le più belle danno sino a

C A R O B B O

dodici cantara di *Carobbe*. Questo prodotto non si ottiene che ogni due anni, giacchè anche il *Carobbo* ha un riposo: quindi il prodotto annuo delle piante più belle si può calcolare a sei cantara Genovesi, ossia a tre cantara decimali di frutto.

Il prezzo di questa derrata varia nel commercio fra le quattro e le nove lire Genovesi al cantaro, ma ponendolo al medio di lire 6 si avrà una rendita di annue lire 36, o di franchi 30, per pianta. Quello delle piante comuni sarà solo di lire 6, sul prodotto annuo di un cantaro di frutto; ma, se si farà una comune delle piante minime colle massime, esso riverrà a più del doppio.

Il Cavanilles porta il prodotto dei *Carobbi* del Valenzano a libbre ottocento di *Carobbe* per pianta. Calcolando la libbra Spagnuola a oncie 18 di Genova avremo un peso di cantara 5, e un terzo, e perciò di una metà circa delle belle piante del Genovesato. Bisogna credere però che la libbra Spagnuola sia molto più forte, mentre, non si saprebbe come spiegare una differenza tanto svantaggiosa per un paese così fertile come il Regno di Valenza. Essa mi sembra improbabile, tanto più che trovo che in Sicilia il prodotto di quest'albero supera di molto quello delle piante della Costa Ligustica. Il Giornale Napoletano l'*Omnibus*, 2 Novembre 1833, dice che nelle colline di *Peschici* e di *Rodi* si incontrano assai frequenti gli alberi che producono 50 tomoli di *Carobbe*.

Il tomolo di Sicilia è una misura di capacità che, ragguagliata alla mina di Genova, sta a questa come 46 a 100; ma bisogna riflettere che la forma delle *Carobbe* è tale che non si può ottenere in una medesima capacità il medesimo peso che si ottiene col grano, colla melica e cogli altri generi di forma rotonda e minuta.

I pratici mi assicurano che una mina di *Carobbe* non pesa che da 5 a 6 rubbi; e siccome 50 tomoli corrispondono in misura di capacità a mine 23 di Genova, ossia a rubbi 138 (cantara 23) di Genova, così bisogna conchiudere che il prodotto dei *Carobbi* delle colline di *Peschici* e di *Rodi*, montante a tomoli 50, per pian-

C A R O B B O

ta, sarà del peso di 25 cantara Genovesi, ossia di dodici circa cantara decimali, e perciò quasi il doppio di quello delle piante più grosse della Costa Ligustica.

Io non entrerò in esami più minuti su questi ragguagli, ma osserverò che, preso per base il prodotto dei *Carobbi* del Genovesato, ne viene per conseguenza che non si conosce in Europa pianta alcuna che dia un prodotto eguale al *Carobbo*.

Nessuno certamente vi metterà in confronto l'Ulivo. Se si stabilisce il calcolo sopra le piante comuni anche nei paesi ove si coltiva l'*Ulivo Gentile*, si troverà che non giungono a dare più di un ottavo di barile d'olio ciascuna, e questo ogni tre anni. Si avrà quindi un prodotto medio di annui franchi 2. 50 per pianta, calcolato l'olio a lire 60 il barile. Le piante di un barile sono rare, e quelle di due e di tre sono fenomeni che non possono servire di base per il ragguaglio di una coltivazione. Si aggiunga a questo che l'Ulivo esige un terreno ubertoso, una coltivazione dispendiosissima, e delle fabbriche per l'estrazione dell'olio, e si aggiunga ancora che è molto più fallace del *Carobbo*, perchè non solo è soggetto ai freddi come quello, ma è soggetto ancora più ai calori del Giugno, i quali sovente portano via la più bella fioritura.

L'Arancio e il Limone sembrano presentare una concorrenza più vantaggiosa, ma quanti inconvenienti non vanno uniti al loro ricco prodotto? Essi esigono un terreno da giardino e dell'acqua in abbondanza; esigono un clima dolcissimo, e sono soggetti a gelare anche nei paesi i più meridionali.

Il *Carobbo* invece prospera nei luoghi i più ingrati e senza coltura, e quantunque sensibile al freddo, lo è però molto meno degli agrumi. Si aggiunga a questo che il prodotto degli agrumi non può aspettare la vendita al di là di un certo tempo, e già sono alcuni anni che la incontra difficile, nel mentre che le *Carobbe* possono conservarsi in magazzino e aspettar l'occasione dello smercio il quale dal più al meno non può mancare.

C A R O B B O

Questi vantaggi non sono sfuggiti all'attenzione degli Agricoltori di molti paesi e specialmente degli abitanti del Regno di Valenza in Ispagna e di diversi luoghi del Regno di Napoli e della Sicilia: ma non sono stati ancora valutati in tutte le località suscettibili di tale coltura.

La maggior parte della costa dell'Italia Meridionale da Nizza sino a Napoli potrebbe coltivare il *Carobbo*. Ne abbiamo un esempio nelle *Carobbieri* che esistono in molti punti del contado di Nizza e della Liguria occidentale. Ivi ei nasce *spontaneo* in mezzo agli scogli nelle località riscaldate dall'aria marina e riparate dalle montagne. Nessuno ne semina perchè nessuno ne ha mai seminato, tale essendo la rotina degli Agricoltori in quasi tutti i paesi; ma quando ne nascono ognuno ne prende cura e gli tien cari più degli ulivi in mezzo ai quali si incontrano spessissimo. Si innestano perchè si è osservato che le piante *di grana* (così sono chiamate le piante spontanee) fruttano poco, e per lo più danno delle silique picciole o poco carnose, ma si innestano sul luogo ove nascono come si fa in Sicilia coi Terebinti sui quali si innesta il Pistacchio.

Si dice che i *Carobbi* amano i luoghi secchi e gli scogli perchè vegetano anche fra le roccie e gettano le radici nelle fessure dei luoghi sassosi; ma io ne ho seminato in terreno di giardino e gli coltivo fra le Viti e gli Ulivi come nel Valenzano e vedo che vi prosperano e crescono molto di più che nei luoghi incolti. Questo fatto è d'accordo con ciò che ne dice Palladio il quale confessa che nei luoghi secchi si aumenta la loro fecondità coll'adacquarlo.

Io non so se questa coltura abbia sempre presentato i vantaggi che ha in questo momento. Forse i nostri antichi avevano nell'alto prezzo del vino, dell'olio, e degli agrumi un contrapposto più vantaggioso; ma al presente le cose sono cangiate. I prodotti che facevano la ricchezza della costa Italiana sul Mediterraneo sono inviliti come il vino e gli agrumi, o sono di un prodotto fal-

C A R O B B O

lacissimo come l'olio. Il *Carobbo* invece è sempre di un prodotto sicuro e si sostiene a dei prezzi discreti. Non vi è derrata che convenga più di questa pel nutrimento dei muli e dei cavalli: essa gli ingrassa e li rinfresca, e costa meno delle fave e della biada, che ingrassa e riscalda. Anche le bestie bovine si trovano bene del nutrimento delle Carobbe; e in paesi ove non vi sono prati qualunque supplemento merita di essere apprezzato. Se si riuscisse ad averne una grande abbondanza potrebbero servire per l'ingrasso dei maiali come l'usano in Siria, e supplire alla ghianda divenuta omai molto scarsa, o alle castagne che sono più care. Sin ora io vedo che i prodotti che servono al nutrimento del Bestiame sono quelli che si sostengono di più perchè il Bestiame è ancora il solo articolo che non rigurgita, e perchè i suoi usi sono tanti e così utili all'uomo che è difficile che vi sia del superfluo.

Il solo inconveniente che presenta il *Carobbo* sta nella sua suscettibilità di patire i geli. Siccome la sua vita vegetale non cessa mai, e che si trova in fruttificazione appunto nel cuore dell'inverno, così il gelo offende sovente le picciole silique appena alligate, e qualche volta offende anche la pianta: io non ricordo di aver veduto questo fenomeno. Si dice che le piante abbiano sofferto assai nel gelo del 1789 e in quello del 1792. Il primo è stato uno dei geli i più forti di cui si abbia memoria, e ha fatti dei guasti in tutta l'Europa: i Limoni e gli Aranci soffrirono molto anche in Sicilia: in Liguria furono tutti scapezzati, e molti recisi a fior di terra: non sarebbe strano che anche i *Carobbi* ne avessero risentito. Al dire di Cavanilles gelarono in quell'anno nel Regno di Valenza ove il clima è più dolce che nella Liguria.

Il gelo del 1792 fu meno forte e più breve non essendo durato che poche ore, ma i suoi danni si estesero a molte piante che vi sono meno sensibili degli Agrumi, e fra queste agli Ulivi, i quali creparono in quantità specialmente nei rami e nei tronchi giovani. Qual meraviglia se ne avessero risentito anche i *Carobbi*? Essi do-

C A R O B B O

vevano trovarsi appunto nelle stesse circostanze degli Ulivi. Il gelo ebbe luogo il 17 di Febbraro, e perciò in una stagione in cui nei paesi meridionali la vegetazione è nel suo risveglio. Fu preceduto da un inverno dolcissimo il quale l'aveva anticipata, e perciò le piante si trovarono nella situazione in cui sono ordinariamente sulla fine di Marzo.

In questo stato di cose l'Ulivo e il *Carobbo* dovevano risentirsi dell'azione del gelo come i Limoni, perchè si trovavano per un effetto della straordinarietà della stagione nello stesso stato di vegetazione in cui il Limone è permanentemente.

Io mi ricordo di quel gelo e ne rammento le particolarità in ciò che riguarda gli Agrumi e gli Ulivi, ma in quanto ai *Carobbi* io non ne faceva caso in quel tempo: quindi non posso indicare se fossero recisi al piede o se fossero solo scapezzati, o se resistessero. I vecchi mi dicono che ve ne furono degli uni e degli altri.

Essi hanno resistito ai geli del 1813, 1820 e 1830. In quello del 1820, succeduto in Gennaro il Termometro di Reaumur scese a gradi 5 sotto zero, in quello del 1830 scese a gradi $3 \frac{3}{4}$. Quello del 1820 preceduto da un inverno dolcissimo durò alcuni giorni. Quello del 1830 succeduto il 3 di Febbraro fu preceduto da un inverno lungo e rigorosissimo e non durò che poche ore.

Non trovo memoria della sorte dei *Carobbi* nel gelo del 1809, ma certamente dovettero soccombere anch'essi in quel gelo di distruzione generale. Pare che abbiano sofferto pure nel gelo del 1677. Ne abbiamo un testimonio in un'opera ascetica di un certo Padre Antero stampata in Genova, nella quale dopo di aver parlato dei flagelli mandati dalla Divina Giustizia, deplora quello del gelo che aveva distrutte in quell'anno sulla costa Ligustica tutte le piante di Agrumi e di *Carobbi* (1).

(1) A prima vista nel leggere le lamentazioni del Padre Antero mi sono trovato imbarazzato a spiegare le parole colle quali indica il gelo dei *Carob-*

C A R O B B O

Tutte queste crisi avranno fatto gemere per alcuni anni i coltivatori di queste piante, ma la loro coltura non fu perciò abbandonata. Esse rigettarono dalle radici o rimisero dai rami mozzati, come fecero gli Ulivi e gli Agrumi, e noi le vediamo tuttora coronare l'industria di coloro che le curano ed arricchire i paesi ove si coltivano.

L'Asia è la patria di quasi tutte le piante fruttifere che coltiva l'Europa, e lo è del *Carobbo*. Pare che la Siria sia il suo lu-

bi perchè non sono esatte. Ma dopo di aver ben esaminato tutto il passo di quest'Autore riguardante quel gelo, e aver riflettuto sulle circostanze delle località di cui parla, mi sono convinto che il nome di cui si serve è bensì storpiato o per isbaglio dell'Autore o per errore di stampa, ma che non è applicabile ad altra pianta fuorchè al *Carobbo*. Ecco le sue parole:

Hoc scribens lugere itidem jure possum ego, quia in tota Liguriæ ora maritima hoc anno Redemptionis humanæ 1677 Januarj mense quando arbores Citriæ atque Massilicæ quæ utique pomariorum nostrorum pulcior, jucundior, ditiorque pars censetur, veluti quæ numquam uberrima fecunditate carent quamobrem per universas Europæ Regiones asportantur a frigoris vehementia ita obriguerunt, ut non solum fructus omnes horribiliter decocti apareant sed ipsæ quoque arbores massilicæ potissimum magna ex parte exsiccatae perierint Auri Gemmarumque mistica Fodina Opus omnigena eruditione a P. Antero M. de S. Bonaventura Genuensi Ord. Discalceatorum elaboratum. Genuæ 1677. pag. 391.

In questo passo il P. Antero deplora il gelo delle *Citreæ* e delle *Massilicæ*, e dice che sono due piante che formano la ricchezza e l'ornamento dei Pomarj della Riviera di Genova, ove non mancano mai di fecondità. Ora queste qualità si trovano unite negli *Agrumi* che sono le *Citreæ*, ma non si possono applicare nè all'Ulivo, il quale è tutt'altro che continuamente fecondo nè ad altra pianta conosciuta fra noi e soggetta al gelo.

Il Carobbo è il solo a cui convengono tali caratteri. La sua fecondità è costante, e la bellezza del suo fogliame sempre verde lo rende, come gli Agrumi, l'ornamento delle nostre campagne. Quindi è la sola pianta fra quelle che coltiviamo a cui possa convenir questa descrizione.

A tutte queste osservazioni si aggiunga il materiale del nome medesimo, e si vedrà che *Massilicæ* altro non è che uno storpiamento di *Siliquæ* che è il nome latino della nostra pianta.

C A R O B B O

go di origine: ei vi si trova spontaneo, e le montagne della Palestina ne sono coperte. Il Vangelo dice che il Figlio prodigo cercava le *Siliquæ* che servivano di pasto ai porci per sfamarsi. L'Egitto, la Barberia, la Grecia, e le Isole dell'Arcipelago ne hanno in quantità, e ai tempi di Plinio era comune in Rodi e nell'Jonia.

È difficile il determinare l'epoca del suo passaggio nelle Spagne e in Italia. Non ne troviamo menzione in Catone e in Varro, e si può mettere in dubbio se fosse conosciuto da Columella perchè i caratteri coi quali descrive la *Siliqua* non combinano abbastanza con quelli delle *Carobbe*.

Plinio è il primo che le descrive in maniera da non lasciar dubbio sulla loro identità, ma non ne parla come una pianta Italiana. Ecco le sue parole: « Haud procul abesse videantur (de Castaneis) et prædulces Siliquæ, nisi quod in iis cortex ipse manditur. Digitorum hominis longitudo illis, et interim falcata, pollicari latitudine. Lib. XV. Cap. 24. ».

Palladio ne parla più a lungo e tratta della sua coltura. Quindi si deve credere che ai suoi tempi ei fosse già conosciuto nel Regno di Napoli, in Sicilia e forse in Sardegna. Ora si trova in quantità nel Regno di Valenza in Ispagna, e vi è coltivato alternativamente cogli Ulivi (1). Io non ne ho veduto in Linguadoca e in Provenza, ma è probabile che vi sia egualmente. I primi Carobbi che s'incontrino in Italia si trovano nel contado di Nizza. Ve ne sono molti lungo la Costa occidentale della Liguria, e specialmente in Alassio e a Verezzi presso Finale. La Toscana interna ne ha o pochissimi o nessuno perchè non reggono al clima. Se ne vedono invece molti nella Toscana meridionale e specialmente nello stato de'Presidj, ove hanno resistito al gelo del 1789, il quale gli ha

(1) Vedi Ant. Iosephi Cavanilles Icones et descriptiones plantarum quæ, aut sponte in Hispania crescunt, aut in hortis hospitantur. Matriti. Ex Regia Typographia, eas operas dirigente Lazaro Gayguer. 1793.

C A R O B B O

distrutti nel resto del Granducato. Il Mattioli dice che sono abbondanti nel Regno di Napoli, e specialmente nell'Apulia e nella Campania lungo la via Appia ove i contadini le chiamano *Salequa*. La Sicilia ne è piena e vi sono considerati come un ramo di ricchezza agraria.

Da per tutto il Carobbo è fecondissimo, e si vedono spesso nei suoi rami i nuovi fiori sbucciare a canto dei frutti maturi; ma ciò che si chiama l'*annata* non viene che ogni due anni. Quando questa si spiega, le Silique pendono a grossi mazzi dai nodi dei rami vecchi, e gli cuoprono in modo che sorprende chiunque.

Il raccolto si fa sul finire di Agosto o nel Settembre, e non esige altro lavoro che quello di staccar le Carobbe e porle nei sacchi. Esse poi portate nei granai o nei magazzini, si pongono a disseccare, nè se ne fa uso che due a tre mesi dopo il raccolto. Se si danno fresche agli animali cagionano delle coliche che spesso sono mortali. Quando sono ben stagionate, si possono mangiare anche dagli uomini, e i fanciulli le appetiscono assai perchè sono dolci e pastose. Ciò s'intende delle varietà fine, mentre ve ne sono di quelle asciutte che non hanno miele come le *sonagline* della Liguria e la maggior parte delle spontanee che nascono fra noi, e che chiamiamo *di grana*, cioè a dire di seme.

La Medicina usa le Carobbe come rinfrescanti, e le fa entrare nelle infusioni pettorali. Gli Egiziani, secondo Prospero Alpino ne estraggono un miele che serve di zucchero agli Arabi col quale candiscono i Mirabolani, i Tamarindi e altri frutti. Se ne servono pure per i clisteri e fa lo stesso effetto della Cassia siccome lo ha verificato il Bauchino. Anticamente se ne faceva una specie di vino o liquore fermentato che era di molto uso in Siria ed in Egitto.

I Greci antichi hanno dato a questo frutto il nome di *Ceration* (*Keratia*) da *ceros* (corno) perchè è curvo come i corni: i Latini lo hanno chiamato *Siliqua* perchè somiglia alle Silique delle Le-

C A R O B B O

guminose : gli Arabi lo chiamarono col nome di *Charnub*, ed è probabilmente da questo che ne sono venuti i nomi di *Carobbo* presso gli Italiani, di *Carouges* presso i Francesi, e di *Alcarobas* presso gli Spagnoli. Non saprei indovinare l'etimologia del nome Tedesco *S. Soans brot*, e molto meno quello dei Greci moderni i quali lo chiamano *Xylocerata*.

Il ramo dei fiori maschj rappresentato nella tavola che accompagna questa seconda Parte dell'articolo del Carobbo è stato colto presso Finale nel principio del Dicembre scorso in una pianta spontanea vivente nelle fessure degli scogli di Verezzi. Erano già molti mesi che era in fiore, e ha continuato in tale stato sino alla fine di Marzo. Ecco da dove nascono le differenze degli Autori sopra l'epoca della fioritura del Carobbo. Chi la fissa all'Autunno, chi nell'Inverno, chi nella Primavera. Tutti hanno ragione perchè nel maschio i fiori durano dall'Agosto all'Aprile. Nella femmina essi sortono dall'Agosto al Settembre, ma restano tutto l'Inverno in una specie di inazione, e in istato di ricevere la fecondazione. È una disposizione singolare ma che non è strana per un organo, il quale contiene in se stesso le mollecole di concezione che aspettano il polline per combinarsi. Il maschio invece le deve emettere; e la *fovilla* che sviluppa non può restare inoperosa senza perdersi. Quindi il fiore femminile sta in istato di polluzione tutto l'Inverno; e il fiore maschio sviluppa le sue antere a poco a poco e le matura gradatamente, e provvede così ad una quantità incredibile di femmine, e a lontananze grandissime.





Castanea Marronap

Bianchi Majum dipinse in Genova 1831.

Frances. Cacci incis in Firenze nel 1834.

CASTAGNO

MARRONE

CASTANEA SATIVA, *fructu maximo sapidissimo*. Vulgo,
Castagna Marrona, o Marrone.

Castanea sativa. Bauh. Pin. 418. Tournef. 587. *Chataigner cultivé*,
ou *Marronier*. Enciclop. Metod. *Marron*. Id.

Marrone di Napoli. Nicosia, pag. 234.

Marrone. Savi. Galizzoli. Targioni.

Chiunque visita con occhio osservatore le vallate settentrionali dell'Appennino si convince facilmente che il Castagno vi è indigeno. Gli immensi boschi di *salvatici* che cuoprono i luoghi meno riparati e meno terrosi, e la disposizione irregolare e fortuita delle piante *domestiche* che popolano i piani e le conche annunziano che tutto è dovuto alla Natura, e che l'industria non ha fatto che cangiare coll'innesto le piante *spontanee*, (salvatiche) quali le ha trovate, in *varietà* più adattate ai suoi bisogni.

Quando l'uomo ha cominciato a popolare questi monti i Castagni dovevano cuoprire tutte le valli e una parte dei dorsi più terrosi; ma, in tanto numero di piante, certamente non esistevano due individui eguali.

Nate tutte dal seme, avevano tutte una fisionomia propria che si era sviluppata con esse e che periva con esse. L'uomo è quello che ha scelto fra tante piante confuse quelle che più gli convenivano per i caratteri del loro frutto, e ha condannate le altre a servir loro di piede per propagarle. In questo modo si sono for-

mati quei gruppi di individui simili che si riconoscono per dei lineamenti comuni, e che designiamo sotto il nome di *varietà*.

Ogni regione ha avute le sue sino dal principio perchè in ogni regione l'agricoltore ha scelti i migliori fra gli individui che gli si sono presentati sotto degli occhi, e gli ha moltiplicati. Così ne sono venute le infinite *varietà domestiche* che si incontrano in ogni luogo e che sono quasi da per tutto diverse. L'uomo in queste scelte è stato diretto da molte considerazioni. Nelle une ha conservato il pregio della fecondità, in altre quello della leggerezza e della morbidezza della polpa, in altre quello del sapore. La grossezza è stata più apprezzata di tutte: essa forse ha colpito di più gli agricoltori di quei tempi ancora rozzi, e le castagne di un volume maggiore delle ordinarie sono state le prime a comparire nelle città e nel commercio.

Ed ecco il *Marrone*. È questa una Castagna che si trova da per tutto, e che da per tutto figura nelle mense come un frutto piacevole nella stagione invernale. Le sue forme non si distaccano che insensibilmente da quelle delle altre castagne; ma la sua grossezza la fa primeggiare fra tutte, e in generale essa si distingue ancora per il sapore. Si mangia arrostita sul fuoco, cotta nello spirito, candita nello zucchero, e conciata in molte altre maniere, e sempre è la preferita fra le castagne.

Ma: è essa da per tutto la stessa? E i *Marroni* di Lione sono essi identici coi *Marroni* delle Alpi Piemontesi, e con quelli dell'Appennino? Ecco la questione che si presenta a sciogliere. Le qualità che distinguono il *Marrone* non hanno nulla di *annormale*, perchè si riducono ad una leggiera superiorità di volume: dunque esse possono essere ripetute facilmente dal seme: queste ripetizioni non sono nè frequenti nè identiche, ma compariscono di tempo in tempo, e le differenze che le distinguono si riducono spesso a lineamenti insensibili che l'uomo appena distingue. Quindi è da credere che in più di un luogo l'agricoltore abbia incontrato fra le

CASTAGNO MARRONE

infinite varietà di Castagni *spontanei* che cuoprivano i boschi qualche pianta a frutto straordinario e l'abbia moltiplicata. Questo caso succeduto in più luoghi ha fissato molte varietà a frutto grosso, tutte distinte da qualche leggiera differenza, ma però così somiglianti fra loro, che sono state credute una sola, e hanno tutte ricevuto il nome della prima che la coltura ha posto in commercio.

Difatto: chi ha gustato con qualche attenzione i *Marroni* dei diversi paesi ove godono di una certa celebrità, si sarà avveduto che, se si somigliano tutti nella grossezza, hanno però tutti qualche differenza nelle forme, nella morbidezza della polpa e nel sapore.

Gli Agronomi hanno creduto spiegare queste diversità col sistema della *migliorazione* e della *degradazione*: ma questi errori sono ora riconosciuti, e siamo convinti che le generazioni cangiano ma l'individuo non cangia mai. Esistono dunque nel Castagno molte varietà a frutto più grosso del frutto ordinario, conosciute sotto il nome di *Marrone*, e a ragione riunite in una sola. Ciascuna ha avuto origine da un seme, ciascuna è stata conservata coll'innesto, e ciascuna per conseguenza forma un gruppo di piante identiche provenienti tutte da una prima, ma viventi tutte isolate come tanti individui distinti.

Due, in generale, sono per le piante i modi di moltiplicare questi individui straordinari che la Natura produce di tempo in tempo, e che non si conservano col seme: uno è il *ramo* che si pone a radicare, l'altro è l'*innesto*. Pare che il Castagno non si presti al primo modo: il secondo invece è in lui di un'esecuzione facile e di una riescita immancabile, ma è soggetto a delle leggi particolari.

Il Castagno è *diclinio*: i suoi fiori sono di due sorta, uno maschio consistente in *amenti*, e l'altro femmineo consistente in una *riccia* che contiene l'ovaio e riceve la fecondazione dall'*amento*. Questo carattere è legato a molti altri, e fra questi all'economia del movimento del sugo, e perciò ai principj dell'innesto.

CASTAGNO MARRONE

La Primavera risveglia nel Castagno la vita annuale come nelle altre piante, ma in lui il sugo non comincia per un movimento discendente ed ascendente come nelle *monoclinie*, ma per un travaso fra libro e alburno, che stacca la corteccia dal legno prima della germogliazione, e fa luogo a tutti gli innesti *a sugo travasato*. Questi perciò sono i soli che riescano nel Castagno. Gli *innesti per combaciamento di corteccia con corteccia* non sono eseguibili o restano senz'effetto.

Si è preteso da alcuni che il Castagno si possa innestare *a marza*, e non lo credo impossibile. Ma bisogna osservare che l'innesto *a marza* si presta ad ambi i sistemi, mediante la variazione del meccanismo con cui si eseguisce. Se si innesta *a sugo circolante*, come nelle *monoclinie*, la linguetta di corteccia che si appunta nella parte inferiore dell'*innesto* si pone nella spaccatura della corteccia del *soggetto* in maniera che gli orli delle cortecce si combacino insieme; e, in questo modo esse si anastomizzano, mediante l'unione dei sughi che circolano nel tessuto corticale. Se poi si innesta *a sugo travasato*, allora bisogna introdurre la linguetta di corteccia dell'*innesto*, spogliata del legno, fra la corteccia e il legno del *soggetto* (salvatico) senza combaciamento, e allora è il sugo travasato che si organizza intorno a questa corteccia e l'unisce all'altra. È in questo secondo modo che il Castagno può essere innestato *a marza*, ma in questo caso la *marza* equivale allo *scudetto* o al *cannello* che sono i soli modi coi quali si innesta il Castagno.

Si è disputato sulle piante che ricevono l'innesto del Castagno. Il Bussato sostiene che appiglia sopra le piante ghiandifere. Il Nicosia invece dice che è un innesto che non prospera, ma conviene che la *marza* (bietta) che si pone sul Rovere spiega la gemma e mette germogli. Io ho fatto diverse prove e ho dei *boccioli* (cannelli) posti sul Rovere che hanno germogliato e sono vivi. Esiste poi in un villaggio sopra la città di Noli un grosso Castagno,

CASTAGNO MARRONE

che si dice innestato sul Rovere, e il suo piede di fatto ha tutta l'apparenza di tale pianta. Questi fatti sono d'accordo colle teorie. L'analogia principale che si esige per gli innesti sta nelle leggi del movimento dei sughi, e queste sono le stesse nel Castagno come nel Rovere. Ambedue piante *diclinie*, cominciano la loro vita vegetale col *sugo travasato*. Quindi il *bocciolo* o *cannello* di corteccia che serve d'innesto, si stacca nel Castagno all'epoca stessa, e nello stesso modo che si stacca nel Rovere, e può introdursi facilmente sul ramo scortecciato quando appunto è nel forte del sugo. Sono queste le prime condizioni per gli innesti. Bisogna però convenire che non sono le sole, ed è appunto per ciò che non credo che riesca l'innesto del Castagno sul Salice come lo dice Palladio. Per tali unioni si esige ancora un'analogia nel tessuto che deve riunirsi, e non pare che il Castagno ne abbia con altra pianta fuori del Rovere. Forse vi sarebbe il Castagno d'India. Il Sig. Cabanis però non l'ammette, e ne dà le ragioni in una lettera che dirige al Sig. Parmentier su questo soggetto.

Nel presentare la figura e la descrizione del *Marrone*, io credo di avere data un'idea sufficiente della specie. Coloro che si saranno penetrati delle teorie che ho sviluppate in quest'opera, saranno persuasi che la collezione delle *varietà* è una vera chimera, perchè le *varietà* non sono che individui suddivisi dalla coltura, e in numero indefinito. Bisogna dunque limitarsi a scegliere i migliori, e non vi è dubbio che l'agricoltura e l'economia domestica provano dei grandi vantaggi nel conoscerli. Io ho fatto questo lavoro su tutte le altre specie di frutti italiani: lascio ad altri a farlo per il Castagno. È questa un'intrapresa troppo difficile, e che non si potrà eseguire se non che dopo che gli Agronomi dei diversi paesi a castagne, avranno fatto dei lavori parziali per i territorj che abitano. Osserverò solo che in questo caso non sarebbe necessario accompagnare ogni descrizione con una figura. In questa specie le differenze che distinguono le varietà sono più

CASTAGNO MARRONE

facili a ritrarsi colla penna che col pennello. Quindi la tavola del *Marrone* potrà bastare per tutte.

Per preparare intanto dei materiali a chi vorrà occuparsi della descrizione parziale delle varietà più importanti della Penisola, io comincerò a dare qui un'idea di quelle che si distinguono nell'Appennino Ligustico. Io le riduco a due, perchè non ne trovo che due che presentino delle qualità tali da meritare di essere distinte, e sono la *Gabbiana* e la *Ciria*.

La *Gabbiana* è la varietà dei luoghi freddi: il suo albero non cresce molto, e non fornisce legno per le arti, ma regge agli inverni i più crudi, e fallisce di rado: il suo frutto è picciolo: la buccia ha il colore delle castagne comuni: la polpa è di un bianco cinericcio molto pronunziato; è morbida, butirrosa e così fina che una misura che pel generale delle Castagne contiene un peso di rubbi sei di Genova (lo staro) non ne contiene di *Gabbiane* che cinque. È una varietà propria alle Valli di *Bormida*, e di *Tanaro*, ove è abbondantissima, e dove forma dei castagneti di molto prodotto.

La *Ciria* è una castagna di un pregio anche maggiore. L'albero è più robusto, e forma un legno più sano. Il frutto è piccolo e rilevato. La buccia ha il colore delle castagne comuni, e la polpa si distingue da tutte le altre per un colore giallo che si carica straordinariamente colla coltura, e per un sapore che è più grato di quello delle *Marrone*: la sua pasta è gentile e butirrosa, e un poco più forte di quella delle *Gabbiane*: lo staro ne contiene cinque rubbi e mezzo, peso di Genova. È questa la famosa Castagna del *Sassello* (valle situata nell'Appennino Ligustico sopra Savona). Essa abbonda ancora a *Calisano* in *Osiglia*, in *Bormida*, e in diversi altri luoghi del nostro Appennino.

È probabile che non saranno desse le sole che possedino delle qualità così preziose; ma è certo che sono le sole che vadano nel commercio come frutto, e che godano di una celebrità. Sono espor-

CASTAGNO MARRONE

tate in Marsiglia e a Barcellona, e vi sono ricercate in istato di *Castagne bianche* per la loro leggierezza e per la delicatezza che le distingue. Io non ne ho mai trovate delle ugualmente gentili in alcun paese, e ne ho gustate molte nella Garfagnana e nel Pistoiese, paesi eminentemente castagniferi. Da per tutto ho trovati i *Marroni*, e gli ho trovati figurare come la prima fra le Castagne, cosa che non succede dove si conoscono le *Gabbiane* e le *Cirie*. Il Nicosia dice, che la Sicilia ne coltiva sette varietà, e restringe a tre il numero delle buone, e anche fra queste primeggia il *Marrone*, mentre la *Bronda mundalora* si apprezza più specialmente perchè si *monda spontaneamente dall'ultima pellicina* come succede nelle mandorle che chiamiamo *Molusche*.

Sarebbe interessante per la scienza il conoscere se esistono nel Castagno delle varietà mostruose e in che consista la loro mostruosità. Io ne ho veduta una, e questa vive in Finale in un bosco della villa Prasca, presso del Collegio delle Scuole Pie. È un Castagno che non produce che fiori maschj, e ne produce una quantità tale, che, quando fiorisce, sembra un immenso mazzo biancheggiante di amenti. Sono essi dotati di polline e capaci di fecondare gli individui a due sessi? È ciò che ignoro, mentre non ho avuto sin ora comodità di istituire le esperienze necessarie per constatarlo. Se si giudica dall'esempio delle altre piante, si deve credere che sia un *mulo*, giacchè tutti i mostri tendono naturalmente al *mulismo*.

Resta a sapersi se esista il mostro analogo mancante di fiori feminei. Io non ne ho mai veduto, ma credo che se ne devono incontrare. I contadini battezzano queste mostruosità per *razze salvatiche*, e non ne fanno caso: quindi è difficile a scuoprirle senza un'ispezione personale e diligente nei boschi cedui, ove crescono i castagni salvatici (spontanei). Se avessi avvertiti questi fenomeni quando ho cominciato a studiar la Natura nella campagna, ne avrei seguitate le fasi, e avrei potuto estendere le mie osservazioni

CASTAGNO MARRONE

e le mie esperienze . Ma non è che a poco a poco che sono andato scuoprendo questo mistero della vita vegetale, e ho avuto bisogno di molti anni per isvilupparlo . Fortunatamente sono stato ancora in tempo per istituire molte esperienze difficili, e possedo a quest'ora diverse generazioni di piante delle quali ho potuto esaminare i padri e gli avi, e che ho potuto seguire nella loro vita dal momento della nascita sino alla pubertà; ma queste non bastano per ispiegare tutte le annomalie che si incontrano in un punto di scienza vegetale così complicato, nè si potrebbe completare la teoria della riproduzione delle piante e la dottrina del *mulismo* senza instituirne molte altre: io quindi ne lascerò la cura agli Agronomi che mi succederanno in questa carriera; e contento di aver aperta la strada, aspetterò con piacere, che altri più fortunati possano compire il lavoro .





Fiore di Ciliegio Grapione?

*Domenico del Pino disegnatore
Francesco Gatti incisore 1834.*

FIORE

DEL CILIEGIO PROPRIO

LA FIORAZIONE DEL CILIEGIO PROPRIO non presenta le differenze che distinguono quella del *Ciliegio Visciolo*, nè segue nelle modificazioni a cui è soggetta, i caratteri della fruttificazione.

Ad eccezione delle diversità secondarie che riguardano le dimensioni e il colorito, il fiore del *Ciliegio proprio* si ripete cogli stessi caratteri in tutte le razze che ne derivano.

Quindi noi ci limiteremo a dar la figura del fiore del *Graffione*, che è la principale di queste razze, sicuri che i Pomologi troveranno in esso tutto ciò che riguarda la fiorazione della specie.

Il *Ciliegio proprio* è diviso dagli Agricoltori in quattro diversi ciliegi, che alcuni riguardano come specie distinte, ma che in sostanza portano i caratteri di razze costanti, ossia di *fisionomie di famiglia*.

Le due prime comprendono le Ciliegie conosciute in Italia sotto i nomi di *Duracine* e di *Tenerine*, o più generalmente di *Graffioni* e di *Lustrine*, altrimenti dette anche *Acquaiole*.

Esse corrispondono ai *Bigareaux* e alle *Guignes* dei Francesi, e sono considerate, anche in Francia come due divisioni del *Merisier* (CILIEGIO PROPRIO).

Le *Duracine* si distinguono per la consistenza della loro polpa, che è dura, carnosa e dolcissima. Le *Tenerine* invece contengono una sostanza molle ed acquosa che è più gentile, ma che ha

Fiore del Ciliegio proprio

FIORE DEL CILIEGIO PROPRIO

meno sapore. Queste qualità variano all'infinito nei diversi individui che nascono di seme, e formano una gradazione di varietà che si avvicinano nei loro estremi, ma che appartengono sempre o all'una o all'altra delle due razze principali, e che perciò sono sempre classate o fra le *Duracine* o fra le *Tenerine*. In mezzo a tutte queste modificazioni una se ne osserva, che presenta qualche importanza, e che dà luogo ad una suddivisione; è dessa il colore del frutto. In generale il rosso è il colore esteriore della Ciliegia tanto nella *Graffione* che nelle *Lustrine*, e il bianco è il color della polpa; ma esistono delle varietà nelle une e nelle altre, che sono nere all'esterno e all'interno; e sebbene ve ne sieno anche fra queste delle intermedie, il color principale però conserva sempre un certo dominio, e ne fissa la classe.

Quindi il *Ciliegio proprio* resta diviso in quattro razze conosciute sotto i nomi di *Graffioni rossi* e *Graffioni neri*, e di *Lustrine rosse* e *Lustrine nere*.

Non si può fare una classe a parte nè delle *Ciliegie bianche*, nè delle *gialle*: esse hanno la polpa bianco-giallognola come le *rosse*, nel mentre che le *nere* hanno nera anche la polpa e il sugo che contiene. Il color della buccia è variato nelle *bianche* dall'azione diversa del Sole, e nelle *gialle* da un'organizzazione propria originaria nel seme; ma queste differenze non sono che intermedie fra gli estremi, e non oltrepassando i caratteri principali della razza ne formano evidentemente delle dipendenze. È questa la classificazione naturale del Ciliegio: essa è fondata sopra il frutto, perchè è il frutto che presenta dei caratteri assai costanti e assai decisi per servire di distinzione. Il fiore non vi entra per nulla: è lo stesso in tutte le razze, nè ha alcun rapporto colle differenze che distinguono i frutti: noi dunque lo esamineremo in genere.

Il *Ciliegio* è munito di due sorta di *gemme*, le une *a rami* e le altre *a fiori*. Le *gemme a rami* si svolgono in un germoglietto composto di un gruppo di foglie, il quale, se è nelle punte, si al-

FIORE DEL CILIEGIO PROPRIO

lunga in *nessa*, ed è destinato alla continuazione dei rami, e se è nei nodi laterali ingrossa senz' allungarsi, e si lega in legno per servire alla fruttificazione futura, ma in questo caso non forma che un solo nodo e quasi senz' internodio.

Le gemme a fiori sono tutte laterali, e circondano il ciuffetto fogliaceo prodotto dalla gemma a rami e che termina tutte le messe dell'anno antecedente. Queste gemme si aprono in un pedicello da cui escono uno, due, tre o più fiori portati ciascuno da un picciuolletto lungo e sottile, e composti di un calice quinquefido, di una corolla divisa in cinque petali bianchi, e di un pistillo circondato da venti a trenta stami, il quale si cangia in una drupa acquosa a noce subrotonda che ne forma il frutto: esse, compiuta la loro destinazione, spariscono, e non lasciano che una cicatrice appena visibile nel punto in cui erano situate. Gli Agronomi Francesi ne annoverano una terza specie, che distinguono col nome di *Gemme foglifere* (BOUTONS A FEUILLES), perchè suppongono che non producano che sole foglie. Io confesso che non sono riescito a scuoprirle, e penso che coloro che hanno creduto di vederle, abbiano preso per tali i ciuffetti fogliacei che escono dalle gemme laterali, i quali, non formando che un solo nodo, si allungano così poco, che sembrano semplici aggregati di foglie piuttosto che germogli. Ciò che mi conferma in questa supposizione è il vedere che il Sig. Bosc, che stabilisce questa terza specie di gemme, incontra poi in un altro equivoco, il quale è appunto la conseguenza di questo. Egli asserisce che i fiori del *Ciliegio proprio* (MERISIER) si sviluppano sul legno di due anni, e che quelli del *Visciolo* (CERISIER) sortono dal legno dell'anno antecedente (NOUVEAU COURS COMPLET D'AGRICULTURE &c. ART. CERISIER).

Ora, per ammettere un tale supposto, bisogna dimostrare che il punto da cui sbucciano le *gemme a fiori* appartenga al ramo vecchio, e che non esista intermediariamente un *internodio*, (*meritallo* DEL SIG. DU PETIT-THOUARS) appartenente all'ultima cac-

FIORE DEL CILIEGIO PROPRIO

ciata, e guarnito di un *nodo gemmifero*. Chiunque però vorrà esaminare con attenzione il fenomeno, riconoscerà facilmente l'esistenza di questo corpo intermedio, e si convincerà che è un vero *ramicello*, quasi applicato al legno, perchè formato nell'anno antecedente dal piede del ciuffetto fogliaceo che guarniva quel nodo, avente tutti i caratteri di ramo, e portante un gruppo di gemme corrispondente alle foglie che lo coronavano.

In principio di economia vegetale le gemme di ogni sorta si formano ciascun anno nei nodi della cacciata, e si aprono poi nel successivo per compiere la loro destinazione. Questo sistema non ha eccezione nemmeno nelle piante a *fiorazione successiva*, come la Vite, il Fico, il Lazzerolo, ec. perchè in queste, sebbene una parte delle gemme della cacciata si apra subito in *fiori* o in *femminelle*, le *gemme ramifere* però si van perfezionando nella state, nell'autunno e nell'inverno, e sbocciano poi nella primavera successiva o si accecano. Sta dunque in massima che la cacciata dell'anno è destinata a preparare quella del successivo, e che ogni gemma nasce in primavera, si perfeziona dalla state all'inverno, e si sviluppa nella primavera successiva, senza mai prostrarre la sua vita come gemma al di là delle tre stagioni.

Quelle che si sviluppano, se sono *ramifere*, si stendono in *messe* e persistono, e se sono *fiorifere* o periscono subito, o si convertono in frutti che vivono; ma i nodi sui quali si erano formate, perdono intieramente la facoltà di riprodurre delle nuove in quanto alle *fiorifere*, e non conservano quella di metterne delle *ramifere* che per eccezione, e in seguito di un rigurgito di vegetazione. Sono in questo caso le gemme che producono i *rami succhioni*, e quelli che sbocciano in tutti i sensi nei rami o nel tronco quando è reciso al di sopra. Io non saprei ben determinare se questi getti sieno tutti *embrioni fissi* provenienti da *punti vitali ordinarij* che la Natura ha messi nei *nodi* e che vi restano inattivi sino a che una forza qualunque gli determini a sbucciare, o

FIORE DEL CILIEGIO PROPRIO

se siano il prodotto di *punti vitali avventizj*, che si formino alla circostanza anche negli *internodj* quando i sughi riproduttivi si trovano determinati forzatamente in quel luogo. Dirò solo, che la facoltà di cui godono le piante fruttifere di svolgere delle gemme nei rami di più anni è limitata alle sole *gemme ramifere*. Ho vedute delle albicocche e delle mele situate sul tronco nudo dell'albero crescere e maturare, ma ho riconosciuto che la gemma che le aveva prodotte, era sempre figlia di un picciolo *germoglio* uscito l'anno antecedente dal legno, e appena visibile, perchè composto di un solo nodo e di un cortissimo internodio.

L'ulivo è fra le poche piante che conservano, *dormenti*, delle *gemme fiorifere*, perchè conserva per due anni le foglie che le alimentano, ma la loro vita non eccede che di pochi mesi quella di queste foglie; e se non si sviluppano nel secondo anno, cioè a dire, poco dopo la caduta della foglia che le accompagnava, si obliterano, e perdono la facoltà di germogliare. Quelle poi che hanno fiorito restano cieche appena che è caduto il fiore o il frutto, e il nodo che le portava non ne mette mai più. È questo ciò che ho veduto. Lascio poi agli Agricoltori Botanici a ripetere le mie osservazioni, e a giudicarle.

Nel resto i *fiori* del Ciliegio precedono la *fogliazione*: si aprono in Marzo, e quando le foglie cominciano a distendersi, già sono allegati, e abbandonano la loro corolla. È rarissimo che il Ciliegio manchi di *gemme fiorifere*, ed è raro che non alleghino: la sola varietà che faccia eccezione a questa regola, per ciò che riguarda l'allegazione, è il *Ciliegio a fior doppio*: ma è questo un mostro che esce dall'ordine della Natura: io mi riservo a parlarne nell'articolo del fiore di Visciolino.







Ciliegia (Aequajuela).

Donica, del Pino d'Is. in Genova nel 1831.

Gius. Perz. var. in Firenze nel 1832.

CILIEGIO

A C Q U A I O L O

P. CERASUS, *fructu cordiformi parvo praecoci; epicarpo rubescente; sarcocarpo tenero acquoso, leviter sapido. Vulgo, Ciliegia Acquaiola, o Ciliegia Primaticcia.*

La CILIEGIA ACQUAIOLA è considerata dagli Agronomi come il tipo delle Ciliegie a polpa molle, perchè è quella che si ottiene più frequentemente dal seme delle *Tenerine* di ogni sorta. In fatto però è una fisionomia come le altre, i di cui lineamenti dipendono dalle circostanze della fecondazione, e che varia in ogni individuo preso nel senso proprio, cioè in ogni pianta proveniente dalla seminagione.

Così vi sono delle *Acquaiole* più grosse e delle più picciole, di quelle diversamente graduate in colore e di una maturazione più o meno precoce, e ve ne sono di quelle che gareggiano in grossezza e in sapore colle stesse *Duracine*.

Tutte vengono dai semi di una medesima razza, e ogni nascita ne varia i lineamenti.

L'Agricoltura però ne ha distinte alcune che convengono di più agli interessi dell'uomo, e le ha fissate coll'innesto.

L'Acquaiola precoce è una di queste, ed è quella che abbiamo figurata nella tavola annessa alla presente descrizione.

È una Ciliegia picciola, di un colore di rosa sfumato che si carica in proporzione che aumenta la maturità, a polpa scarsa,

Ciliegio Acquaiolo

CILIEGIO ACQUAIOLO

acquosa, di poco gusto, e perciò di poco pregio; ma è la prima a maturare, e questa prerogativa la rende preziosa, perchè, comparando avanti di qualunque altro frutto, rallegra le mense, nelle quali più non si vedono in quella stagione che poche mele tardive e dei frutti secchi. È quindi coltivata da tutti perchè il lusso cerca le *Acquaiole* come primizie e le paga assai care.

L'*Acquaiola* si trova in tutti i paesi in Europa, e mi è sembrata in ogni luogo a press'a poco la stessa. In Italia riceve i nomi di *Acquaiola*, di *Primaticcia*, di *Lustrina*, di *Molletta*, di *Tenerina salvatica* ec. I Francesi la conoscono sotto il nome di *Cerise Precoce*, e Duhamel la figura nella tavola terza del suo *Traité des Arbres fruitiers*. È una varietà del *Merisier*, ossia del *Ciliegio proprio*, come lo è la *Guigne*, ciliegia che corrisponde alla nostra *Tenerina gentile*, e che è la migliore fra le ciliegie cordiformi, gareggiando coi *Graffioni* in grossezza, e superandoli in delicatezza e in gentilezza di gusto.

Nei paesi meridionali l'*Acquaiola* matura sul principio di Maggio, e in certi anni ne ho raccolte delle mangiabili negli ultimi giorni di Aprile. Essa è seguita dalla *Tenerina gentile*, che viene verso la metà del mese, e che precede sempre le *Duracine*.

È inutile il far parola della sua coltivazione: essa non ne esige alcuna particolare, e si accomoda facilmente a tutti i paesi e a tutte le esposizioni.





Citrearia aurea Duracina

CILIEGIO

DURACINO GIALLO

P. CERASUS DURACINA *fructu aestivo cordato, epicarpo flavesciente, sarcocarpo firmo flavo sapidissimo.*
Vulgo Duracina Gialla.

L DURACINO GIALLO è un albero naturalmente vigoroso, e che prende molto sviluppo.

Le sue gemme sono grosse come quelle degli altri Duracini, e le foglie larghe e di un verde allegro.

Il fiore è grande e di color bianco roseo.

Il Frutto, di una grossezza mezzana, ha una forma irregolare che è resa come cordata dal solco laterale, che distingue questa specie di Ciliegie.

La buccia è liscia e di un giallo bianchiccio, che nel colmo della maturità, diventa più carico, e prende come una tinta di livido.

La polpa costantemente gialla, è soda e gentile. Nella media maturità essa conserva un poco di asprezza, senza avere però l'acidulo delle altre Ciliegie; e la perde affatto allorchè si perfeziona sull'albero, acquistando allora un dolce così vivo, che alcuni lo trovano smaccato.

Il nocciolo è bislungo come nelle altre Duracine, e contiene una mandorla amarognola e bianca.

La *Ciliegia Gialla* matura nel mese di Luglio. Essa è pregevole per la sua dolcezza, e per la sua singolarità, e merita per queste ragioni di aver posto nei Pomarj.

È comune nel Pistoiese e nel Pesciatino, e rara nel resto della Toscana.

In Genova non si conosce che da pochi anni, e si pretende che vi sia stata introdotta dal Marchese Girolamo Durazzo, che ne portò una pianta da Vienna.

I Toscani la chiamano *Ciliegia Moscadella*.

Io ignoro se questa varietà sia conosciuta nel resto dell'Italia.

Essa si trova nelle Pomone Alemanne, e nei Cataloghi dei Giardinieri Tedeschi, ma non so di averla veduta nè in Duhamel, nè in veruna delle note dei *Pepinieristi* Francesi.

In Parigi mi è avvenuto di vederne una razza, che per il colore poteva confondersi con questa, ma era poi molto diversa, perchè non ne aveva nè la delicatezza nè il gusto, ed era assai piccola.

Knoop nella sua Pomona Belgica la descrive con molta esattezza, e la chiama coi nomi di *Cerise d'Espagne blanche*. *Viceroi*. *Bigareau blanc*.

Non vi è dubbio che questa varietà è nata di seme, ed è l'effetto di una fecondazione irregolare, dalla quale è rimasta modificata l'organizzazione primitiva del germe che l'ha prodotta.

Non credo però che convenga tentare il mezzo dei semi per procurarsela. Questo deve essere lasciato al Naturalista, che cerca di scoprire i segreti della Natura, o al Pomologo, che ama di fare dei nuovi acquisti; il Dilettante deve limitarsi a procurarsela coll'inesto.





Citlicgia Duracina rossa
Aut: Scavottari d'acqua Carlo Lavinio rosso

CILIEGIO

DURACINO ROSSO

P. CERASUS *cordiformis duracina*; fructu medio, aestivo, cordato; epicarpo flavo-rubente; sarcocarpo flavo, firmo, sapidissimo. Vulgo Ciliegia Duracina Rossa.

L DURACINO Rosso cresce in albero grande e dritto, raccolto nella gioventù, poi ramoso e sparso.

Le gemme a frutto spuntano, come negli altri Ciliegi, nei ramicelli corti e rigidi, che si trovano lungo i rami, e vi sono disposte a gruppetti insieme colle gemme a foglie.

La foglia è oblunga e lanceolata.

Il fiore è grande, bianco, e velato di un leggerissimo color di rosa.

I frutti ora solitarij, ora geminati, e qualche volta terni, pendono da un picciuolo lungo e flessibile, e sono spesso riuniti a piccioli gruppi sulla testa dei ramicelli fruttiferi.

La loro figura è irregolare, più alta che larga, e come cordata, mediante una sutura poco sensibile, che la taglia dalla base alla cima.

La buccia è fina, liscia, brillante, giallognola prima della maturità, e poi colorita di un rosso vivissimo, che lascia appena travedere da un lato il giallo del fondo.

La polpa, generalmente giallognola, è rotta presso alla buccia da molte vene di rosso, che si sviluppano principalmente nel lato più battuto dal Sole. La sua pasta è soda, e nello stesso tempo sugosa, gentile e saporita.

Il nocciolo è ovale e bianchiccio; e chiude una mandorla amara e bianca.

Ciliegio Duracino Rosso

CILIEGIO DURACINO ROSSO

Questa varietà succede immediatamente alla *Lustrina Gentile*, ed è la terza delle Ciliegie nell'ordine della maturità.

Essa è variata in cento modificazioni diverse, che ne formano molte razze secondarie, le quali diversificano tutte in grossezza, in grado di colorito, in epoca di maturità, in delicatezza ed in sugo; ma che conservano sempre i caratteri principali della varietà.

Quindi ne vengono i nomi di *Ciliegia Marchiana*, di *Poponcina*, di *Cocomerina*, di *Moscadella*, di *Corniola*, di *Sardina*, di *Selvatica* ec., che riceve in Toscana, e i molti altri, che riceve nel resto dell'Italia. Questi nomi però esprimono tutti egualmente delle *Duracine Rosse*, più o meno grosse e delicate, più o meno colorite, ma tutte distinte per la forma cordata, per la polpa soda e giallognola, e pel rosso brillante, che colora il giallo della sua buccia.

La varietà che abbiamo figurata è la più comune. Essa si trova in tutti i mercati di Italia; e l'ho veduta egualmente in Ispagna ed in Francia.

I Francesi la chiamano *Bigarreau à gros fruit rouge*; e si trova in tutte le loro Pomone: gl'Inglesi la distinguono col nome di *Cherry Duc*: in Ispagna porta il nome di *Corazon de Cabrito*: in Toscana, ove ha molti nomi, è conosciuta più generalmente sotto quello di *Duracina Marchiana*: i Genovesi, i Piemontesi, i Lombardi e i Romani la nominano *Graffione Rosso*.

Questa pianta ama il terreno grasso ed aprico, e prospera nei climi marini egualmente bene che nei paesi mediterranei.

Il suo fiore allega facilmente, e il suo frutto, che comincia sulla metà di Giugno, continua spesso in diverse temperature sino alla metà di Luglio.

È uno dei più gustosi a mangiarsi, e gareggia col *Visciolone* per mettersi in guazzo, ossia per le composte in acquavite.





Citiegia (Sapotetana)

et al. comp. et al.

Amstel. Gouda. 1711.

CILIEGIO N A P O L E T A N O

P. CERASUS DURACINA, *fructu cordato magno serotino, epicarpo obscure-rubente, sarcocarpo firmo carnosso succo sanguineo. Vulgo Ciliegia Napoletana.*

LIL CILIEGIO NAPOLETANO è un *Duracino Nero* di razza mista.

La sua pianta è dritta e vigorosa come quella degli altri Duracini: essa si apre in rami, prima raccolti e poi sparsi, i quali sono vestiti di foglie larghe e oscure, e di una quantità di fiori disposti a gruppetti e coloriti di un bianco velato.

Il Frutto è grosso e cordato, ma s'ondeggia, fornito di una buccia liscia e diafana, che all'epoca della maturità si tinge di un rosso bruno; e che cuopre una polpa carnosissima, soda, di un colore sanguigno e piena di sugo.

Questo Ciliegio matura in Luglio, e dura sino a tutto il mese di Agosto. Esso è proprio della montagna, e non si vede guari nei luoghi domestici e nelle pianure.

La piazza di Firenze ne è piena sul finir della State, ma vi sono portate dal Pistoiese, o da altri luoghi alti dell'Appennino.

Se ne vedono pure in quantità all'epoca stessa sul mercato di Genova, ma non se ne trovano nei suoi contorni: esse sono tutte nei Monti-Liguri, nel Novese, in Ovada, e negli altri paesi dell'Appennino Genovese.

Quindi pare riconosciuto, che è una razza propria dei paesi montagnosi, e che prospera poco al piano.

Ciliegio Napoletano

CILIEGIO NAPOLETANO

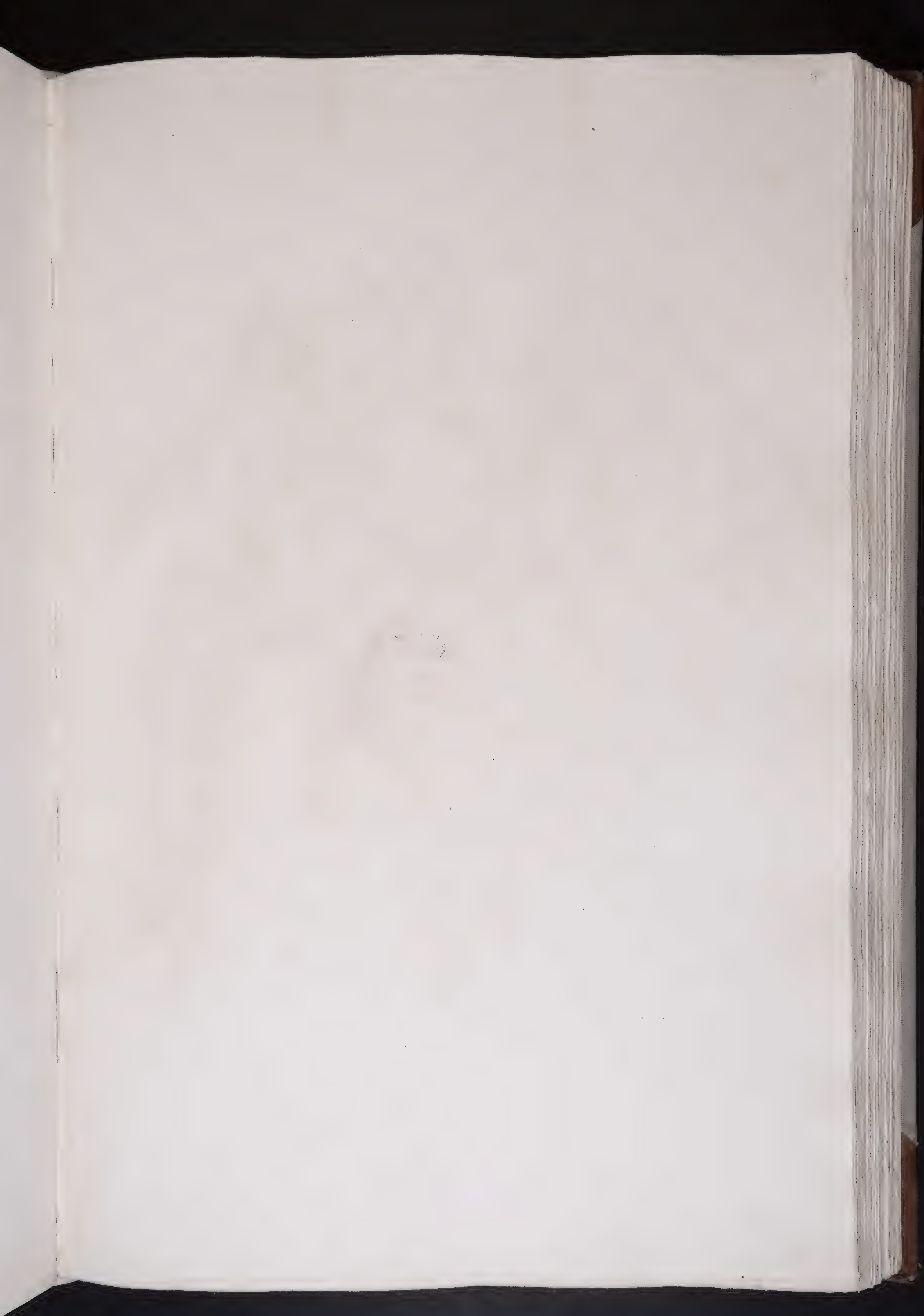
Essa si lega assai bene nella serie successiva delle diverse ciliegie, poichè ci fornisce di questi frutti quando le altre varietà sono esaurite; e siccome l'Appennino, ove alligna, offre un'infinità di gradazioni nella sua temperatura, così essa dura lunghissimo tempo, cominciando in un luogo quando è finita in un'altro.

Il Ciliegio Napoletano è nn *Duracino* della specie dei *neri*, ma non è il vero *nero*.

Il suo sugo è come sanguigno, ma non ha il nero atro del *Duracino nero*, nè quel dolce rinforzato che distingue quella specie, e che la rende di un gusto smaccato. La sua buccia ha un nonsochè di trasparente, che mai si vede nel *Duracino nero*, nel quale la densità del colore assorbe tutti i raggi, e non dà luogo ad alcun gioco di ombreggio.

Pare che questa sia una razza mista, la quale è più pregiabile della pura, perchè è più grossa, e perchè il suo gusto, sebbene più dolce che nelle *Duracine rosse* e privo dell'acidulo che è proprio di quelle, è però meno mieloso che nelle nere, e ha un nonsochè di più gentile.

Le Pomone Oltramontane sono piene di questi Ciliegi, e ne descrivono un gran numero di varietà sotto nomi diversi: esse però sono tutte le stesse, non diversificando fra loro che per qualche accidente nelle forme, nella dimensione, o nell'epoca della maturità. Se io volessi seguire tutte queste picciole modificazioni, ne potrei descrivere delle centinaia: ma dopo di essermi perduto per alcuni anni in questo laberinto, mi sono alla fine convinto che i caratteri, che formano questa varietà, sono in tutte gli stessi; e che le leggiere modificazioni a cui è soggetta, sono senza conseguenza, e che è inutile il determinarle.





Cistocya - Procrisiflora
 Detto dalla casa da Giuseppe L. el Rino in Genova nel luglio 1820
 e in un altro di Antonio Vercini

CILIEGIO

PROGRESSIFLORO

P. CERASUS VISCIOLO, *caule humili; ramis longioribus; flagellis deorsum pulchrependentibus; floratione foliatione succedente, in aestatem progrediente, et cum fruttificatione contemporanea; fructu parvo, spherico; epicarpo rubescente; sarcocarpo molli, aquoso, succo acido. Vulgo, Ciliegia Progressiflora.*

Cerasus sativa aestate continue florens ac frugescens. Cerise de la Toussaint, de la Saint Martin, Tardif. Duham. n. 9. pl. 7. p. 178.

Cerise tardive ou de la Toussaint. Cerasus sativa aestate continue florens ac frugescens. Mayer. Pom. Franc.

Prunus semper florens. Willd. Arb. 247. Sp. Plant. 2. p. 992. Poir. Dict. 5. p. 672. Pers. Synop. 2. p. 35.

Cerasus semper florens. Decand. F. F. n. 3783.

Cerasus semper florens. Cerisier toujours fleuri. Nouveau Duhamel Art. Cerisier Tab. 9.

Giottier de la Toussaint, ou de septembre, ou tardif. B. Nouveau cours comp. d'Agric. Art. Ceris. p. 271.

LI CILIEGIO PROGRESSIFLORO è una delle varietà più straordinarie, che presenti la storia dei frutti.

Se si osserva il suo albero si riconosce per un *Visciolino*: il tronco picciolo e basso, i rami lunghi e sottili, la foglia minuta e ovale, tutto imita in quella pianta la fisionomia del tipo dei *Viscioli*.

Ciliegio Progressifloro

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

Ma, nel presentare i caratteri generali, che lo assegnano a questa specie, egli ne sviluppa dei nuovi e particolari a lui solo, i quali non solamente lo distinguono dal *Visciolino*, ma lo distaccano ancora sotto molti rapporti dalle specie tutte dei nostri Ciliegi.

I Ciliegi sono piante a *fiorazione immediata*, e le loro gemme si aprono tutte o in fiori senza foglia, o in messe che non portano fiori.

Il *Progressifloro* invece porta tre sorta di gemme.

Le prime sono fiorifere e laterali, e queste sbocciano, come negli altri Ciliegi, nei nodi della messa dell'anno antecedente a lato della cicatrice della foglia caduta, e all'epoca stessa in cui si aprono quelle degli altri *Viscioli*, e perciò precedono la foliazione: esse sono poche, e producono un fiore, che allega in un frutto della forma, della grossezza, e del gusto delle *Viscioline* comuni, il quale matura al medesimo tempo di quelle, e costituisce la prima generazione di questa pianta.

Le seconde sono ramifere, e per lo più terminali; e queste si aprono in messe sempre persistenti e munite di gemme dormienti e di foglie della grandezza ordinaria di quelle del *Visciolino*, e non si distinguono dalle messe di questo tipo, che per la loro straordinaria lunghezza, e per una flessibilità singolare, che le rende pendole come quelle del *Salice Babilonico*.

Le terze finalmente sono ramifere anch'esse, ma le messe in cui si aprono sono madri di una seconda generazione di fiori, che le cuoprono di frutti di tutte l'età, e poi caduche.

Ed è in queste che consiste principalmente la singolarità del *Progressifloro*, e quella frondosità, che lo rende così fosco, e che fa un contrasto aggradevole col bianco de' fiori, e colle diverse gradazioni del colorito de' frutti.

Difatto, tutto è straordinario in questa terza specie di messe.

Esse escono come le prime (le fiorifere) dalle gemme laterali del ramo dell'anno antecedente, ed escono presso a poco nel

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

tempo stesso delle messe ramifere; ma sono più sottili e più corte delle terminali, sono divise in tre a otto nodi guarniti di fogliette più piccole di un terzo delle foglie della messa principale, e sono finite da uno o più fiori, i quali sono portati da un peduncolo sottilissimo e lungo, e si cangiano in un frutto tondo, un poco più piccolo di quello del *Visciolino*, colorito di un rosso leggiero ma totale, e contenente una polpa acqueea, amarognola, acidula, e un nocciolo bianco a mandorla amara.

È raro che questi fiori si sviluppino nelle gemme intermedie della messa: essi sono ordinariamente il prodotto della gemma terminale e dell'altra atigua; e, sebben qualche volta geminati, sono per lo più solitarij.

Egli è perciò che la loro nascita e il loro sviluppo, invece di essere quasi contemporanei come negli altri ciliegi, sono successivi e progressivi come nei fichi: le messe, che gli portano, quantunque sboccino quasi allo stesso tempo, si allungano pure in proporzioni diverse; e siccome i fiori escono quasi sempre dalle gemme terminali, così essi non spuntano mai regolarmente al medesimo tempo, ma a poco a poco, e in ragione dell'allungamento di queste messe, allungamento, che continua tutta la primavera, e non finisce che sul cader della state.

Quindi questo Ciliegio offre lo spettacolo di una pianta coperta nel medesimo tempo e per più mesi di fiori e di frutti, gli uni appena allegati, gli altri coloriti del rosso-bianco che precede la maturità, ed altri finalmente del tutto rossi e maturi.

Questo spettacolo però non dura al di là del mese di luglio: all'avvicinarsi dell'autunno la sua vegetazione si rallenta, e cessa col venir dell'inverno: la pianta si spoglia allora e di frutti e di foglie, e non offre più in ottobre che dei rami nudi, e senza vegetazione sensibile.

Tali sono i veri fenomeni della *fiorazione* di questo Ciliegio, e tale è la *continuità di fioritura*, ond'ebbe il nome di *semper florens*.

Ciliegio Progressifloro

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

Questa fioritura però non è tale in fatto da potergli meritare questo nome nella lingua della scienza: quindi io ho creduto di doverlo abbandonare come poco esatto, e vi ho sostituito invece quello di *Progressifloro*, che mi è sembrato più proprio ad esprimere la singolare vegetazione, che lo distingue.

Ma non è già questa specie di *continuazione di fioritura*, nè la sua singolare *contemporaneità colla fruttificazione*, che costituisca il carattere più straordinario di questa pianta.

Essa presenta due altri fenomeni, che sono molto più interessanti del primo.

Uno riguarda il suo *modo di fiorazione*, il quale la distacca dalla classe dei Ciliegi, e la porta in quella della Vite.

L'altro riguarda la natura delle sue messe fruttifere, le quali hanno un carattere particolare, che non si vede che nei *Giuglioli*.

Gli agricoltori distinguono due *modi di fiorazione*, i quali, o si trovano separati, o si combinano uniti nelle piante, e che possono servire in Pomologia a determinare la classe diversa a cui appartengono gli alberi fruttiferi.

Il primo modo di fiorazione è quello delle piante, che gettano i fiori nelle gemme dell'anno antecedente, come il Pesco, il Susino, l'Albicocco, il Mandorlo ec: l'altro è quello delle piante, che li portano nelle gemme, che si formano nella messa novella, come il Lazzerolo, e la Vite ec.

Ora, la fiorazione naturale del Ciliegio è della prima classe, e quella della nostra singolare varietà è della seconda.

Nel *Ciliegio Progressifloro* le gemme, che guarniscono il ramicello, che si è formato l'anno antecedente, sono quasi tutte ramifere: le fiorifere (meno un piccolissimo numero, che appena si avverte) non si trovano che nei nodi delle messe novelle uscite in primavera; ed è da queste che provengono i frutti numerosissimi, che lo cuoprono nella state.

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

Il secondo fenomeno si presenta nella natura delle messe laterali, che producono i frutti nell'allungarsi. Già abbiamo osservato che la messa della gemma terminale, e qualche volta ancora quella di alcune delle gemme contigue, è un getto fogliaceo, che si allunga in un ramicello guarnito di gemme destinate alla vegetazione futura, e che non si sviluppano mai nell'anno stesso in cui si formano: queste seguono l'andamento ordinario delle messe ramifere degli altri Ciliegi: ma le messe laterali offrono un andamento tutto diverso: esse si sviluppano in un filamento sottile e legnoso, che si divide nell'allungarsi in due o più branche, guarnite di fogliette più picciole che quelle dei rami, e di gemme in parte stazionarie o dormienti, e in parte fiorifere, e che finisce in uno o più fiori terminali, che allegano e maturano gli uni prima e gli altri dopo dei laterali.

Questa produzione ramosa non ha però i caratteri proprj dei rami: essa non vive che per tre, o quattro mesi; nasce, si allunga, produce dei fiori e matura dei frutti, ma, compite queste operazioni, avvizzisce, si dissecca, e cade; nè vi resta di questi falsi rami all'avvicinar dell'autunno che la cicatrice nel punto da dove sono sbocciati.

Nessuna pianta in natura offre un carattere uguale fuori che il Giuggiolo: è desso il solo, che abbia due specie di messe, e in cui le messe fruttifere periscano ogni anno appena compita la loro destinazione; ed è il solo che abbia due specie di foglie come il nostro Ciliegio, le une più grandi, che guarniscono i rami persistenti, e le altre più piccole, che si trovano nelle messe caduche da dove sbocciano i fiori.

Certamente egli è sorprendente che un carattere così raro nella storia dei vegetabili si trovi in una varietà appartenente ad una specie così distaccata da quella a cui esso è proprio, e colla quale non ha alcuna analogia.

Quest'aberrazione capricciosa della natura, la quale però non esce dal cerchio delle leggi generali alle quali è soggetta la vegeta-

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

zione, è una prova dell'infinità di combinazioni, alle quali può dar luogo la diversa proporzione dei principj, che concorrono a formare l'organizzazione primitiva degli esseri.

Il Botanico però non passerà così leggiermente sopra di queste messe singolari: per poco che ne esamini la formā e i caratteri, emetterà forse un dubbio sulla loro natura, ed esiterà a conservarle nel rango di produzioni ramosse.

L'esilità del loro tessuto, e la natura quasi erbacea delle loro fibre sembrano avere più di analogia coi peduncoli comuni dei fiori a grappolo, che coi rami; e le fogliette, che si sviluppano all'inserzione di ogni gambo fiorifero, mostrano piuttosto i caratteri di brattee che di foglie.

Io emetto questa mia congettura come un'idea che interessa la scienza; ma non mi estendo a svilupparla perchè sarebbe un uscire dai limiti di un articolo destinato alla descrizione della varietà sotto i rapporti pomologici piuttosto che sotto le mire di fisiologia vegetale o di botanica; siccome non mi arresto neppure a determinare il significato di molte parole che ho dovuto formarmi, o di cui ho dovuto modificare il senso, rimettendo per questo i lettori al fascicolo della parte scientifica che riguarderà la *Terminologia Pomologica*.

Passerò invece ad esaminare la storia di questo Ciliegio, e la sua coltura.

Il *Ciliegio Progressifloro* è una varietà sconosciuta agli antichi: non se ne trova il minimo cenno nè in Catone, nè in Plinio, nè in alcun altro dei geponici latini: lo stesso silenzio si osserva in tutti gli agronomi, che hanno scritto al di là di un secolo: Crescenzo, Aldrovandi, Carlo Stefano, Herrera, Agostino Gallo, Micheli, nessuno ne dice parola; ed il Mattioli, che è il primo fra i moderni che sia entrato nel dettaglio delle varietà dei Ciliegi, non descrive di straordinario che le *Racemose*, le quali si riconoscono e dalla descrizione e dalla tavola, per una razza molto diversa da questa, siccome ne sono diverse le Ciliegie *fogliate* di Tournefort (*Cer. fr.*

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

ser. cum ped. long. fol. Tourn. p. 626.) e quelle di Duhamel, (T. 1. n. 6. p. 174.) e le molte altre tardive e grappolate, che si trovano in altri pomologi.

Il primo scrittore che abbia parlato della nostra varietà è il gran Duhamel: egli la registra al N. 10. pl. 7. sotto il nome volgare di *Cerisier de la Toussaint*; ma l'accompagna con una frase latina, in cui è definita con tutta la giustezza; e la descrizione, che ne fa in seguito, combina in modo colla definizione latina, e colla verità, che non lascia dubbio sulla sua identità.

Io credo bene che questo sommo pomologo, non potendo veder tutto con i suoi occhi, abbia confusa la nostra varietà con una analoga, che si conosce sotto il nome di *Ciliegio Serotino*, (*Cerisier de la Toussaint: Cerisier de la S. Martin: Cerisier tardif.* Roz. Dic. 2. p. 645. pl. 25.) poichè ne accumula insieme le proprietà, e ne registra i nomi come sinonimi. Egli cerca difatto di combinare queste diverse denominazioni col far osservare che il *Progressifloro* (*Cerasus aestate continue florens ac frugescens* Duh. n. 9. pag. 178.) quando è piantato in una spalliera esposta al nord non matura i suoi ultimi frutti che in novembre: ma io sospetto che, essendogli state presentate delle Ciliegie in autunno senza averne veduta la pianta, le abbia credute quelle del *Progressifloro* come la varietà più tardiva che conosceva, e che perciò di due varietà ne abbia fatta una sola, poichè ne esiste in fatto un'altra, che matura i suoi frutti in autunno senza però avere alcuno dei caratteri singolari del *Progressifloro*; ed io ne ho veduta una pianta in Piacenza, alla quale ho colte delle *Visciole* assai grosse ed anche aggradevoli al gusto nel mese di ottobre.

Dopo di Duhamel sembra che il *Progressifloro* sia stato per molto tempo perduto di vista.

Io non lo vedo ricomparire che nelle opere dei botanici più recenti, alcuni dei quali lo confondono, come Duhamel, col *Ciliegio serotino*, (Nouveau Cours. d'Agric. T. 3. Art. Cerisier p. 271.) e che

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

per la maggior parte lo registrano sotto il nome di *Cerasus semper florens*. Tutti però lo accennano appena senza entrare in alcun dettaglio sulla sua storia. Willdenow lo crede una specie ibrida nata dalla combinazione di due razze diverse, ma non ne indica la provenienza; e *Delongchamp* nel suo *Nouveau Duhamel* pare che divida la sua opinione senza dirne molto di più, e solo osserva che non si vede che nei giardini, e che se ne ignora l'origine.

Nè la loro congettura è senza fondamento.

La pianta, i fiori, e i frutti del *Progressifloro* hanno tutti i caratteri del *Ciliegio Visciolo*: non ne differiscono in altra cosa, che nella singolare proprietà di portare la massima parte delle gemme fiorifere in una messa novella e caduca, che sviluppandole in un ordine graduato, le rende successive, e di una fioritura e fruttificazione prolungata e progressiva.

Questa proprietà, sconosciuta nei ciliegi comuni, ha qualche cosa di analogo coi fenomeni che si osservano nelle due specie affini, che i botanici conoscono sotto i nomi di *Cerasus Padus*, e di *Cerasus Mahaleb*, poichè queste piante, invece di gettare i fiori nelle gemme dell'anno antecedente, come i Ciliegi, gli sviluppano solo nelle gemme nuove, che si formano nella messa caduca dell'anno, alla quale si è dato il nome di grappolo, ma che in sostanza è un ramicello come quello del *Progressifloro*, essendo anch'essa guarnita di foglie.

Ora, la combinazione di queste due specie non potrebbe aver data origine ad una terza, avente in sè la fisionomia del *Visciolo* e la fiorazione del *Padus*?

È vero che nè il *Visciolo*, nè il *Padus* non offrono il fenomeno dello sviluppo graduato e progressivo di questi fiori per un tempo così prolungato.

Ma queste modificazioni particolari, che distinguono la figlia dai genitori, potrebbero ben essere l'effetto naturale della complicazione dei due principj diversi dai quali riceve l'origine, essen-

CILIEGIO PROGRESSIFLORO.

do riconosciuto che in natura il risultato di queste combinazioni eterogenee è sempre nuovo, e presenta ordinariamente dei fenomeni di una qualità particolare, i quali non somigliano a quelli che gli hanno preceduti.

Queste osservazioni non lasciano di avere un certo grado di probabilità fondata sulla ragione: ma è egli necessario ricorrere ad un tale ibridismo per ispiegare l'origine di una pianta che non si distacca dalle sue congeneri che per certi caratteri proprj, ma secondarj, che non ne cangiano la sostanza?

Io ho veduto molti di questi capricci operarsi dal solo fatto di un'organizzazione irregolare combinatasi nel germe al suo concepimento.

È certo che l'influenza di una fecondazione estranea è uno degli agenti principali, ai quali si devono queste modificazioni di organizzazione nei germi; ma, è essa la sola?

Delle osservazioni più accurate potranno col tempo decidere la questione, o almeno portare un poco più di luce sulle cause di questi fenomeni.

Frattanto io invito i botanici a tentarne una, che credo di molta importanza, quella, cioè, di conoscere la natura delle piante, provenienti dai semi di questa singolarissima ibrida.

Sin ora noi non coltiviamo il *Progressifloro* che nello stato di pianta innestata. Certamente, esso è stato ottenuto di seme; e forse la prima pianta, che ha data origine a quelle che esistono, possedeva la proprietà ordinaria del *Visciolo spontaneo*, quella cioè di moltiplicarsi di pollone: ma, o sia per mancanza di avvertenza nei primi che devono averla propagata, o per impazienza di aspettare il tardo prodotto dei polloni, essa non si trova ora nei nostri giardini che vivente sopra un piede non suo.

Tutti i Ciliegi sono adattati a ricevere l'innesto di questo *Visciolo*, e tutti i modi d'innesto sono praticabili per propagarlo, ma

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

il più sicuro è quello dell'innesto a *marza* che si fa in primavera, e che manca di rado.

Questo Ciliegio non può presentare alcun interesse per le delizie del palato, ma tiene uno dei primi posti fra le piante di ornamento.

La disposizione dell'albero che imita così bene il Salice babilonico, e che unisce alla frondosità di tanti rami pendenti con profusione il rilievo dei fiori e dei frutti, i quali ne rompono il verde col loro colorito, e che si prolungano per tanto tempo, lo fanno figurare con distinzione in un giardino.

Nè le Ciliegie figurano meno aggradevolmente in una mensa, poichè vi rappresentano la primavera in mezzo alle uve ed ai fichi, dolci ma tristi forieri della stagione dei geli.

Tutte queste prerogative mettono il nostro Ciliegio nel numero delle varietà, che devono entrare nella collezione di un Pomologo.

Sin ora pare che non sia stato coltivato che negli orti botanici, ed è raro anche in questi: si potrebbe però coltivare con successo anche nei frutteti, e ne abbiamo una prova nelle bellissime piante che si vedono nella campestre delizia del Sig. Marchese Ippolito Durazzo in Voltri, e nel magnifico giardino del suo *Zerbino* in Genova.

Io debbo alla gentilezza del Sig. Marchese Marcello di lui figlio il bel ramo che ho fatto disegnare per la Pomona e i prosperosi individui, che abbelliscono ora la mia villa di Finale, sui quali ho avuto campo di ripetere a mio agio le osservazioni, che già aveva cominciate relativamente a questa interessantissima varietà.





Ciliegia Tusina

Aut. cherantoni. dicit.

Tommaso Neri inc.

CILIEGIO

SUSINO

P. CERASUS IBRIDA, *fructu magno sferico aestivo, epicarpo glabro lucido eleganter rubente, sarcocarpo lutescente molli nucleo non adhaerenti carne aquosa*. Vulgo Ciliegia Susina.

IL CILIEGIO SUSINO è un Ciliegio le di cui forme sono state modificate dall'influenza del Susino.

La pianta ha nel suo insieme la fisionomia del *Ciliegio Visciolo*, sebbene nei dettagli vi si riconoscano dei caratteri misti che la dichiarano per una razza terza.

Il suo tronco è dritto, e porta una testa piena e rotonda come i *Viscioli agriotti*; ma i rami sono sottili e flessibili sul fare di quelli del *Visciolino*, a cui somigliano ancor per la foglia.

Il Fiore è bianco e picciolo come quello del *Visciolino*.

Il Frutto ha la forma di una Ciliegia, ma ha la grossezza dell'Albicocca: non è compresso come la *Visciola*, nè cordato come le *Duracine*, ma è tondo e marcato da un lato con un rudimento di sutura, che però è appena visibile.

Il peduncolo è piantato nel cavo del frutto come quello della Ciliegia, ma è corto e sottile come nelle Susine.

La buccia è glabra e trasparente come nelle Ciliegie, e il rosso di cui si cuopre è più carico che nelle *Duracine*, e meno nero che nelle *Visciole*, assomigliando piuttosto al colore di alcune Susine: essa si stacca facilmente dal pieno, siccome nelle altre Ciliegie.

Ciliegio Susino

CILIEGIO SUSINO

La polpa è gialla come nelle *Duracine rosse*, e molle come nelle *Lustrine*, ma non è così acquosa, ed è composta di un tessuto di filamenti fibrosi che le è particolare.

Il suo gusto ha poco rilievo, e sente più della Susina, che della Ciliegia.

Il nocciolo è oblungo, schiacciato ed appuntato come quello delle Susine, e la polpa che lo avvolge vi è così attaccata che non ne resta mai spogliato: esso chiude una mandorla oblunga e leggermente amarognola.

Tale è la Ciliegia Susina che abbiamo figurata, e che ci è stata favorita dal Sig. Pecori Rettore di Agnano nel territorio Pisano, e tali sono tutte quelle che si coltivano nel Genovesato e nel Piemonte, ove ne ho vedute moltissime. In questi due paesi essa vi è conosciuta sotto il nome di *Ciliegia di Spagna*, e vi è apprezzata per la sua grossezza.

Essa forse non merita moltissimo per la bontà, ma il suo colorito e così vivo e così rilevato che la fa figurare benissimo sopra le mense.

Io non ne trovo cenno nei manoscritti del *Micheli*, ma si riconosce nei *Quadri della R. Villa di Castello* al N. 21. sotto il nome di *Ciliegia Susina*.

Non l'ho saputa vedere in alcuna delle Pomone Oltramontane: ne trovo bensì il nome nei cataloghi dei *Semenzisti* Francesi: resta solo a vedersi se sia la medesima.

La sua coltura non esige una grande attenzione, non essendo pianta delicata. Io non la conosco che innestata sul Ciliegio. Credo però che se ne dovrebbero trovare delle piante di pollone, poichè questo modo di moltiplicazione è proprio dei Susini, co' quali questa varietà ha tanta analogia.





Ciliegia Visciola

Grac. Canadensis

CILIEGIO

V I S C I O L O

P. CERASUS VISCIOLO *fructu spherico, magno, epicarpo obscure-rubente, pulpae non adherentae, sarcocarpo purpurecente, tenero, in ore liquescente, succo grato-acido, gustu aromatico. Vulgo, Ciliegia Visciola.*

IL VISCIOLO è una varietà del *Visciolino*, e sebbene ne differisca in alcune cose anche sensibilmente; pure i suoi caratteri specifici sono gli stessi e ne fanno una sola specie, la quale si distingue in un modo deciso da quella dei *Cilieggi-proprj*, ossia dei *Cilieggi a frutto cordato*.

La pianta è quella che presenta nel *Visciolo* una fisionomia che sembra diversificare da quella del *Visciolino*, senza però somigliare a quella del *Ciliegio*.

Invece di essere picciola, bassa, e a rami lunghi, sottili, pendoli, e sparsi di gemme molto rare, essa forma un albero, non grande, a dir vero, ma a rami grossi, dritti, raccolti, e pieni di gemme frequenti, e così raggruppate intorno alle messe, che quasi ne fanno tanti mazzetti.

Le foglie sono anch'esse diverse da quelle del *Visciolino* e in forma e in dimensione, essendo più grandi e molto larghe; ne hanno però il colore e la fisionomia, e si distinguono a colpo d'occhio da quelle dei *Cilieggi cordati*.

Il frutto poi conserva tutti i caratteri di questo suo tipo, e solo si distingue per la sua grossezza e per un poco di dolce, che,

Ciliegio Visciolo

CILIEGIO VISCIOLO

confondendosi coll'acidulo, proprio alla specie, lo corregge aggravidamente e gli dà del rilievo.

Esso è sferico, ed ha il penduncolo più o meno lungo secondo le varietà, ma sempre più corto di quello delle *Ciliegie cordate*.

La sua grossezza è maggiore di quella delle *Viscioline*, e quasi pareggia le *Duracine*: e ve ne ha delle razze che le superano ancora.

La buccia è coperta del rosso opaco e generale, che caratterizza la specie de' *Viscioli*, e che lo distingue da quello delle *Ciliegie proprie*, che è un corallino brillante sopra un fondo giallognolo; ma nella varietà che abbiamo figurata e nelle analoghe, questo rosso è più carico che nelle *Viscioline*, e meno nero che nelle *Visciolone*. Essa però si stacca dalla polpa; e in ciò presenta uno dei caratteri che distinguono la specie dei *Viscioli* da quella dei *Ciliegi*.

La polpa è di una sostanza gentile e così tenera che si scioglie nella bocca, e il suo sugo, quantunque acidulo, ha però un sapore grazioso che le è proprio e che non si può definire; e questo sapore, mischiato forse con un poco di dolce, maschera così bene l'acidulo che ne forma il fondo, che lo rende gratissimo.

Tali sono i caratteri del Ciliegio che abbiamo figurato, e che è una delle infinite varietà che legano il *Visciolino* al *Visciolone*. Essi soffrono delle piccole modificazioni nelle diverse razze che ne possiedono i giardinieri, e che si formano continuamente dai semi; ma conservano in tutte i tratti principali della fisionomia comune, e diversificano solo negli accidenti secondarj che riguardano la direzione dei rami, la dimensione del picciuolo, e la grossezza e la dolcezza del frutto.

Quindi si vedono un'infinità di Visciole più o meno grosse, più o meno nere, più o meno dolci, ma tutte rotonde, colorite di un rosso generale e opaco, e aventi una polpa tenera che non adere alla buccia, e un sugo acidulo ma gustoso e saporito.

CILIEGIO VISCIOLO

Tutte queste varietà sono conosciute in Italia sotto il nome generale di *Visciole*, che in alcuni luoghi è cangiato in quello di *Agriotte*, o *Griotte*, e servono egualmente tanto per le composte e per i guazzi, quanto per il servizio delle frutta nelle tavole.

La loro origine è dovuta certamente ai semi delle *Viscioline*, che ne sono il tipo, ma non si moltiplicano che per innesto, e riescono sopra qualunque Ciliegio. Esse prosperano molto nei paesi di montagna, e vi sono fecondissime; ma fruttano poco nei paesi marittimi. Io le ho trovate in abbondanza in tutte le valli dell'Appennino Settentrionale, e specialmente nelle Langhe, nei Monti Liguri, nella Val-di-Taro, e simili; ma ho osservato che nelle coste della Liguria e della Toscana, la loro fioritura sempre ricca e bellissima allega di rado, e i loro frutti sono pochi. Ne conosco alcune varietà che sono meno fallaci, e fra queste la varietà nostrale a peduncolo lungo, la quale sembra partecipare del *Visciolo* e del *Ciliegio*, avendo i rami sparsi e il frutto non affatto sferico, e poco acido. Ma non ho mai potuto avere un buon raccolto dai *Viscioli* che ho fatti venire di Francia, sebbene prosperosissimi e di una fioritura pienissima. Da 20 anni che ne coltivo tre piante, esse non mi hanno mai fornito un piatto di *Visciole*: le poche che ne producono sono grosse, non affatto sferiche, a peduncolo lungo, a buccia di un rosso chiaro, e di una polpa molle e gentile, ma meno acida di quella delle nostre *Visciole*; e fanno desiderare una maggiore fecondità.

Forse che riescirebbero meglio nei paesi di montagna, e specialmente nelle valli esposte al Settentrione, ove fiorendo più tardi, sono meno esposte alle brinate di Primavera, che in Liguria bruciano i frutti a fioritura troppo precoce.

I dilettanti di quei paesi potranno decidere sulla mia congettura. Devo osservare però che anche i Francesi si lagnano di questo difetto di allegazione in molte delle loro migliori varietà di *Viscioli*, e specialmente nel *Gros Gobet*, che è il nostro *Visciolo*.

CILIEGIO VISCIOLO

ne, al quale perciò hanno dato il nome di *Coulart* (che non allega) .

Nessun Ciliegio è più abbondante di questo nei diversi climi di Europa . In Ispagna esso è comunissimo , e in alcuni paesi il suo frutto acquista una perfezione particolare . Gli Spagnuoli lo chiamano col nome di *Ghindas dulces* , per distinguerlo dal *Viscione* , che nominano *Ghindas agris* .

I Francesi riuniscono tutte le razze dei *Viscioli* sotto il nome generale di *Cerisiers* ; ma distinguono le varietà che rispondono a questa con i varj nomi di *Cerise de Hollande* , di *Griotte* , ec. Tutte queste *Visciole* si trovano descritte e figurate nel Duhamel Originale e in quello di Longchamp , ma non presentano fra di loro che delle picciole differenze difficili a determinarsi.

Il Belgio possiede ancor esso un gran numero di queste Ciliegie , e Knoop ne descrive molte varietà che distingue con i nomi di *Griotte double* , *grande* , *Griotte bleue* , *Griotte de Harlem* , *Griotte de Meaux* , *Griotte Royale* , *Griotte de Warik* ec. Egli però le riunisce egualmente sotto il nome comune di *Cerisier* , che i Tedeschi esprimono con quello di *Kirschen* , e gli Olandesi con quello di *Kerssen* . Ne troviamo pure una quantità in Mayer e negli altri Pomologi Tedeschi , e sembrano tutte presso a poco le stesse , che si trovano in Knoop ed in Duhamel .

Le Pomone Inglesi sono forse le più ricche in questo genere , e si osserva che molti dei nomi adottati da Duhamel sono Inglesi . Ciò fa credere che le varietà di questa specie di Ciliegi si sono moltiplicate assai in Inghilterra , e che vi prosperano molto .

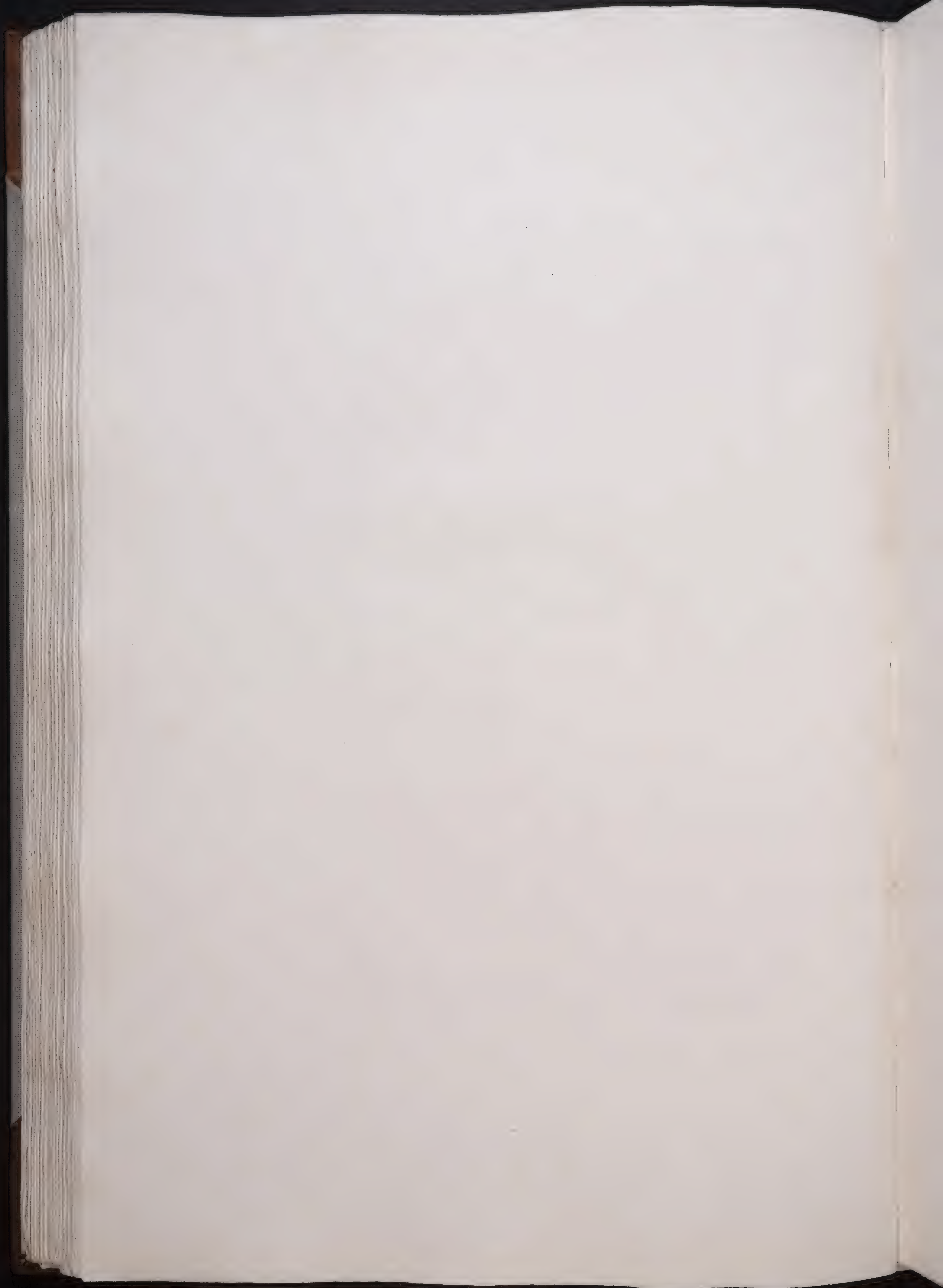
Io non mi estenderò sulla coltura di questo Ciliegio , perchè differisce poco da quella dell'altre specie . Osserverò solo che il *Visciolo* ama un terreno umido e grasso , e che non si presta alla spalliera .

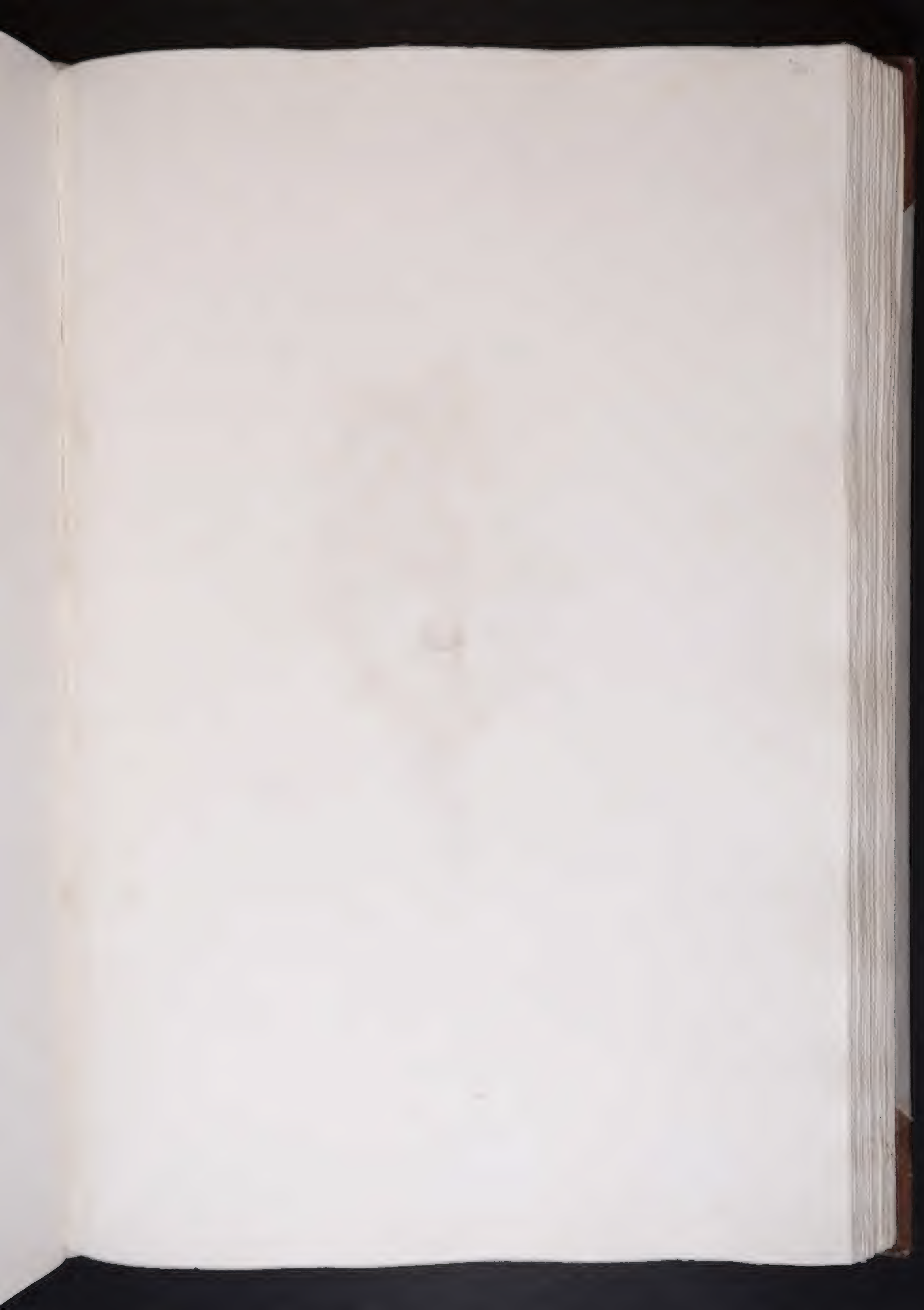
I suoi usi sono troppo noti perchè si abbiano a dettagliare : tutte le *Visciole* sono proprie ai siroppi , alle composte , ai guazzi , ed

CILIEGIO VISCIOLO

ai sorbetti. Esse si prestano pure alla seccagione, e riescono gratissime, specialmente se sono passate nello zucchero.

Nè lasciano inoltre di fornire alle tavole dei piatti di frutta freschi, che stanno al confronto, e che sorpassano ancora in delicatezza ed in gusto quelli delle *Ciliegie proprie*. Noi anderemo scegliendo le varietà più adattate a mangiarsi crude, e ne faremo diversi articoli. Per ora ci limitiamo ad osservare che oltre al *Visciolone*, che è la migliore fra le *Visciole pure*, le più graziose per la tavola sono quelle che partecipano delle due specie, cioè a dire del *Ciliegio* e del *Visciolo*, come sarebbero p. e. il *Chery-Duc* di Duhamel, la *Cerise d'Angleterre*, e in generale tutti quelli che i Francesi distinguono col nome di *Guindaux*, e che in Italia confondiamo tutti sotto il nome generale di *Visciole dolci*.







Fiori di Ciliegio Visciolo

Domenico Del Rio disegnò in Fiume

Gius. Pica inc. in Firenze 1830.

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLO

LA FIORAZIONE DEL CILIEGIO non ha nulla di singolare nelle sue circostanze, ma, a differenza di quella del Pesco e di molte altre piante, è legata alla fruttificazione, e ne annunzia i caratteri.

Il *Ciliegio* in natura sembra diviso in due specie, cioè in *Ciliegio proprio*, e in *Ciliegio Visciolo*.

Queste due specie offrono nei loro estremi una seconda divisione, che è decisa nel *Visciolo*, e che è appena sensibile nel *Ciliegio*, ma è costante in ambedue. Resta ancora a sapersi se questi estremi costituiscono veramente due specie, o se sono semplicemente i due punti opposti, nei quali finisce la gradazione delle modificazioni, che distinguono le varietà nella complicità delle combinazioni dei sessi.

Io rimetterò ad un altro articolo ciò che riguarda il *Ciliegio proprio*, e mi limiterò per ora ad esaminar la questione sopra del *Visciolo*. Il *Visciolo* è un ciliegio che si distingue dal *Ciliegio proprio* non solo nei caratteri del frutto, ma in quelli ancora del fiore e dell'albero. Egli offre di più delle differenze in se stesso, che sembrano indicare una divisione subalterna in due altre specie che i Pomologi hanno distinte coi nomi di *Visciolini* e di *Viscioloni*.

Fra i molti caratteri che separano queste due sorta di *Viscioli* nessuno è così espressivo e così forte quanto quello del fiore. In ambedue ei sbuccia dalle gemme dell'anno antecedente nell'ascella di una foglia già morta, e precede la fogliazione novella. Ma nel *Visciolino* è solitario, e portato da una messa sottile lunga, pen-

Fiore del Ciliegio Visciolone

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLO

dola, a nodi rari, e si distende in un picciuolo lungo, esile e pieghevole. Nel *Visciolone* invece la messa che porta i fiori è grossa, corta, eretta, e guarnita di nodi alterni e spessissimi nei quali si sviluppano delle gemme squamose che si aprono in gruppetti di bottoncini fioriferi, che si distendono in un picciuolo corto e duro, portante un frutto tre volte più grosso del *Visciolino*.

Quantunque queste differenze non consistano in caratteri botanici, pure sono così forti e così costanti che lo spirito ripugna a considerarle come semplici modificazioni formanti varietà.

Le difficoltà aumentano e si fortificano quando osserviamo i salti che separano le fisionomie intermedie esistenti fra questi due estremi, mentre in vece di confondersi con una successione di gradazioni tendenti l'una verso l'altra, conservano al contrario ciascuna i loro caratteri primitivi.

Questi salti, a dir vero, non sono così forti nella scala dei frutti come in quella dei fiori, mentre fra il *Visciolino* e il *Visciolone* si incontrano un gran numero di *Viscioli*, che sembrano intermedj fra i due, e che perciò hanno ricevuto dagli agricoltori dei nomi particolari, quali sono quelli di *Griotte*, di *Amarenone*, e simili. Ma queste gradazioni spariscono quasi intieramente quando si esaminano i fiori, o almeno esse partono dai due punti estremi senza riunirsi; e quantunque nelle varietà che si formano dai loro semi, essi subiscano delle differenze, non si trova mai però che si mettano a contatto fra loro.

Io ho istituito molte esperienze per diciferare questo problema: ho seminati i noccioli delle *Viscioline* e quelli delle *Visciolone*. I primi hanno germogliato quasi sempre, e le piante che ne sono venute presentano quasi tutte i caratteri del *Visciolino*, quantunque variati in ciascuna negli accidenti secondarj che costituiscono la fisionomia individuale. Ho avuti dei risultati diversi dai noccioli delle *Visciolone*: essi non hanno germogliato quasi mai, e i pochi che sono nati mi hanno dato delle piante egualmente di-

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLO

stanti dai *Visciolini* e dai *Viscioloni*: nessuna si è avvicinata ai secondi, ma neppure è rientrata nei primi: tutte si distinguono per una fisionomia propria intermedia fra i due, e quasi sempre a frutto infecondo.

Questi fatti, che si sono ripetuti più volte ne' miei semenzaj, e che posso presentare all'esame dei Fisiologi, perchè conservo nella mia villa sperimentale le piante venute dai semi di ambe le razze, sembrano dar luogo a stabilire i principj seguenti.

Il *Visciolino* e il *Visciolone* sono due fisionomie nella specie del *Visciolo*.

I *Visciolini* sono individui comuni, prodotti da una combinazione regolare dei sessi, e che perciò sono fecondi, e ripetono con poca varietà le forme e i caratteri del primo padre da cui hanno avuta l'origine.

Il *Visciolone* è una di quelle fisionomie straordinarie che si combinano per accidente nella complicazione dei principj sessuali, e che perciò, o è sterile per mulismo nei semi, o, se lega qualche germe, lo lega imperfetto e guazzabugliato com'esso, ma con una fisionomia propria, risultante dalla combinazione nuova che lo produce. Quindi i *Visciolini* sono *tipi* o copie del *tipo*, e i *Viscioloni* sono mostri che si staccano dal *tipo*, e che formano l'estremo della scala delle gradazioni di cui è suscettibile la fisionomia specifica del *Visciolo*.

I primi sono destinati dalla Natura a conservare la specie; i secondi, nati per caso, sono destinati a vivere una vita individuale, e a perire senza riprodursi. Tale è la sorte di queste due piante in natura: ma è diversa assai nello stato di coltura.

La sterilità del *Visciolone* è compensata dalla bellezza dei suoi fiori e dalla polposità dei suoi frutti: quindi gli uomini, che apprezzano queste qualità, molto più che la fecondità, prolungano artificialmente la sua vita, e condannano i suoi fratelli fecondi a servirgli di piede e nutrirlo.

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLONE

Quanto sarebbe egli più prezioso, se i vantaggi che troviamo nel suo mulismo non fossero accompagnati da un difetto gravissimo, specialmente sotto la vista del piacevole e dell'utile!

Tutti i Coltivatori si lagnano che questa bella varietà, così ricercata dal lusso, non solo è condannata a non riprodursi per difetto nei semi, ma è soggetta a mancare di frutti per difetto nei fiori.

Essi, è vero, sortono in abbondanza; ma dopo di aver sfoggiata una ricchezza di petali, superiore a quella di qualunque altro ciliegio, tradiscono la speranza del coltivatore, e periscono senza allegare; ed è per questo che i Francesi lo hanno distinto col nome di *Coulard*, siccome i nostri agricoltori italiani lo distinguono con quello di *fallosa*.

Il difetto dei semi è riparato dall'arte, che vi supplisce coll'innesto; ma non si è ancora riescito a trovare un rimedio per quello dei fiori.

Per sapere se sia possibile il rinvenirlo è necessario cominciare per ricercare le cause che producono il fenomeno.

Vi sono dei Pomologi che le riconoscono nell'azione degli agenti esterni che circondano la pianta; ma in logica non si può concepire come queste cause naturalmente incerte e variabili, possano avere un'influenza costante, uniforme e sicura, quale si esige per un effetto che ha tali caratteri.

Sembra più ragionevole il cercarlo nella natura stessa dei fiori. Tutto ciò che si presenta alla vista in essi, si annunzia come completo. Il calice, i petali, il pistillo, e gli stami, tutto si trova nei fiori del *Visciolone*.

Non è dunque la mancanza degli organi della generazione che risolve quest'apparato senza ottenerne l'effetto, siccome succede nei fiori doppi e in altri fiori mostruosi. Essi esistono nei fiori del *Visciolone*, ma probabilmente non sono perfetti.

Se la natura non avesse negato alla vista dell'uomo il discernere i dettagli infinitesimamente minuti della loro organizzazione,

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLONE

forse ne conosceremmo le difettuosità, e troveremmo in esse la causa della loro sterilità.

Il raziocinio però può supplire sino a un certo segno alla vista, e conoscendo, come conosciamo, i principj generali che regolano il sistema della generazione, non è difficile di conoscere per induzione i processi che ne producono i fenomeni.

È noto che il pistillo non è che l'ovaio che contiene gli elementi feminei. Essi non si possono legare in germe che colla combinazione degli elementi maschili contenuti nel poline. Quando questi due concorrenti esistono e si corrispondono, la loro unione è infallibile, e ne risulta un rudimento dotato di vita, il quale anima tutto ciò che lo circonda, e lo fa crescere seco.

Ed ecco l'allegagione, ecco ciò che succede nei fiori degli individui tipi.

Ma nella quantità dei figli che produce una pianta, vi sono sempre dei mostri, cioè a dire degli individui che nella loro concezione non hanno sortita un'organizzazione perfetta, e che non sono che guazzabugli viventi, ma privi di virtù generativa.

I più imperfetti fra questi mancano di organi sessuali, e sovrabbondano in compenso di qualche altra parte di vegetazione. Altri sono dotati di organi, ma non gli hanno ben conformati. In questo caso lo sviluppo degli elementi sessuali è difficile e difettoso. Le antere segregano alcune molecole maschili in mezzo a molto poline inorganizzato, e si formano nelle ovaia alcune molecole feminee in mezzo ai rudimenti di molte ova abortite.

In tale meschinità di elementi le combinazioni devono necessariamente fallire o restar difettose: se falliscono, tutto deve perire: l'ovaio non vive che in virtù della vitalità del germe che chiude: è questo il punto che lo anima, e senza questo tutto l'apparato fiorifero si disorganizza e cade. Se non falliscono, si lega un embrione nell'ovaio che è difettoso, ma che ha una vita. Ei cresce, e la sua vitalità s'imprime a tutto ciò che lo circonda. Ei

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLONE

chiama a sè i sughi destinati a nutrirlo, ma non gli può assorbire per mancanza di omogeneità assimilativa; quindi essi si dirigono in vece nel corpo paranchimatoso che l'inviluppa e l'ingrossano fuor di proporzione.

È questa certamente la causa della mostruosità dei frutti muti: è questa la causa della fallosità dei fiori del *Visciolone*, della grossezza dei suoi frutti, e della sterilità dei suoi semi. Le prove di questo processo di cose stanno nel positivo dei fatti, e nel razionale delle leggi di analogia.

Io ho già dimostrato che i muli vegetali sono dovuti ad un disordinamento di elementi sessuali, e l'ho dimostrato con delle esperienze che nessuno ha ancora potuto smentire. (VEDI TEORIA DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE. PISA, 1816).

Non ho bisogno di dimostrare il mulismo del *Visciolone*, perchè è visibile nei caratteri che lo distinguono dal suo tipo, e lo allontanano dallo stato normale dei tipi. Con questi due estremi, chi potrà ricusare di riconoscere la verità del solo processo capace a legarli?

I dettagli coi quali lo presento non sono che congetturali, ma sono fondati sul raziocinio e sull'analogia, e non possono essere ricusati senza cangiare le idee ricevute sulla generazione, o senza cangiare la logica.

Non è necessario di dire di più per persuadersi dell'impossibilità di riparare coll'arte al difetto di allegagione così comune nei fiori del *Visciolone*.

Il solo compenso che si possa proporre è quello di moltiplicare le piante: il frutto che danno è così pregevole che non si deve aver gran riguardo alla modicità del raccolto.





Ciliegia Visciolona

Esseguato dal vero da Domenico Del Rio in Genova

Disegnata in Firenze da Tom. Vasi

CILIEGIO

V I S C I O L O N E

P. CERASUS VISCIOLO, *fructu spherico, maximo, pedunculo brevi; epicarpo nigerrime micante, pulpae non adherente; sarcocarpo purpurecente, tenero, delicatissimo, succo in maxima dulcedine gratae amariusculo, gustu suavissimo. Vulgo, Ciliegia Visciolona.*

Cerasus sativa fructu majori. Cerasa sativa maiora. C. B. bin. 450. n. 2.

Cerasia Kisanica. Tabern. Bon. 984.

Grosse Agriote. Olivier de Serres. Th. d'Agr. p. 606.

Bisciolone, an Cerasus sativa fructu orbiculato nigerrime micante. Inst. R. H. 626. Cerasa sativa orbiculata, fructu majori, iucundiori, succu aspectuque nigerrimo micante. K. Cathol. an Cerasa Cæciliana Plinii. Micheli mm. n. 8.

Bisciolona. Quadri della R. Villa di Castello n. 8.

Cerasus sativa fructu rotundo majore, acute et splendide rubro, brevi pediculo. Cerisier de Montmorency à gros fruit. Gros Gobet. Gobet à courte queue. Duhamel. n. 10. pl. 8.

Il VISCIOLONE è la più preziosa fra tutte le varietà del Ciliegio, conosciuto anticamente sotto il nome di *Marasco*, ed ora sotto quello di *Visciolo*, e il di cui tipo è noto in Toscana sotto il nome di *Visciolino*.

Ciliegio Visciolone

CILIEGIO VISCIOLONE

L'albero non ha l'elevazione di quello dei *Ciliegi proprj*, ma non ha neppure la sottigliezza e la flessibilità di rami che distinguono il *Visciolino*: i suoi invece sono dritti e corti; e le gemme, che portano, sono così approssimate fra loro, che quando fioriscono prendono l'aspetto di tanti mazzetti.

Le sue foglie hanno il verde lucido e forte di quelle del tipo, ma sono più larghe e più corte.

I suoi fiori sono abbondanti e raccolti, e si trovano disposti in maniera che cuoprono quasi il ramo.

I frutti pendono da un picciuolo grosso e cortissimo, e per lo più si vedono riuniti a gruppetti. Sono tondi, compressi all'inserzione del picciuolo, rilevati appena alla cima, e più larghi che alti: la buccia, a principio rossa come nelle *Marasche*, si carica nella maturità e prende un nero purpureo, che spicca singolarmente nel lucido della sua superficie. La polpa è tenera, carnosa, delicata, colorita, di un sugo come sanguigno, senza acido, ma con un amarognolo grato, che, misto al dolce che la caratterizza, forma un composto grazioso che la rende squisita. A tutte queste qualità si riunisce una grossezza che eguaglia quella delle più scelte *Duracine*, e che lo rende uno dei frutti più belli insieme, e più gustosi.

Il *Visciolone* matura in Giugno: succede immediatamente alle *Ciliegie tenerine*, ed è contemporaneo delle *Duracine*: nei paesi montuosi è più tardivo.

Io ne ho seminato dei noccioli, ma non ne conosco ancora il risultato. I coltivatori non lo moltiplicano che coll'innesto, e questo si fa sul *Marasco* o sul *Ciliegio*. Se si avessero delle piante spontanee forse si moltiplicherebbe di pollone.

Nei paesi montuosi il *Visciolone* è fecondissimo: lo è meno nei climi marini. La sua fioritura è da per tutto abbondantissima, ma la sua allegazione non lo è egualmente.

CILIEGIO VISCIOLONE

La *Visciolona* è la migliore delle Ciliegie. Quando è ben matura è riguardata ancora come la più sana. Non vi è varietà che l'eguagli conservata nello spirito, ed è la sola che riesca in istato di frutto secco, specialmente se è passata nel siroppo.

È difficile il determinare l'epoca, e l'occasione, in cui fu introdotta questa bella varietà in Europa.

Il suo tipo (*il visciolino*) è descritto da tutti gli antichi, ma non è che in tempi più vicini a noi che cominciamo a trovarlo diviso in varietà, e più tardi ancora in varietà ingentilite da potersi rapportare a questa.

Il Ruellio, e dietro di lui Carlo Stefano, che scriveva nel medesimo tempo, (1536) non dicono nulla che possa adattarsi alle *Visciolone*. Essi descrivono il loro tipo, ma le qualità che gli attribuiscono non lasciano credere che le razze conosciute ai loro tempi fossero ancora assai migliorate da potersene rapportare alcuna alle nostre *Visciolone*.

L'Herrera Spagnolo pare il primo che faccia menzione di questa varietà: egli la descrive in maniera da non poterla sconoscere; ma non vi dà un nome particolare, riportandola solo come una delle razze migliori del *Visciolo*.

Dopo l'Herrera noi cominciamo a trovarla nei nostri agronomi, ma per lungo tempo sotto il nome del tipo, e come una razza nuova.

Il Mattioli, a dir vero, non si esprime con assai precisione per poter determinare se parli del vero *Visciolone*: egli però, nel descrivere la *Ciriegia amarina*, che era allora in Toscana il nome generico di questa specie, ne distingue una razza come particolare, la quale, se non era il *Visciolone*, era almeno una varietà molto ingentilita.

Il Gallo invece, che scriveva verso il 1550, la descrive distintamente sotto il nome di *Visciola*, e la distingue così dal suo ti-

CILIEGIO VISCIOLONE

po, il quale sin allora non era stato conosciuto che sotto il nome di *Marasco* o *Mareno*, e si vede dalla descrizione che ne ha data che questa *Visciola* era quella di cui trattiamo; ma dichiara egli stesso, che era una varietà particolare allora *comparsa nuovamente*.

Dopo del Gallo noi la troviamo nel Porta, ma anche in questo essa è riconosciuta come una razza nuova portata in Napoli da Roma, ed è perciò che vi è chiamata col nome di *Visciola di Roma*.

Dalechamp, che scriveva in Lione pochi anni dopo del Porta, non la descrive ancora assai distintamente, ma dice che il *Cerisier* era diviso in più razze, le une agre ed ingrate, e le altre meno acide e di un gusto piacevole. Queste seconde sicuramente indicano già delle varietà di Visciole più ingentilite di quelle di Ruellio; e forse comprendono la *Grosse Agriote* di Olivier de Serres, la quale ha tutti i caratteri della *Visciolona*, e che questo Scrittore descrive come la migliore delle *Cerises*.

Ecco dunque il nostro *Visciolone* coltivato in Italia e in Francia sul finire del sedicesimo secolo.

Dopo tale epoca non vi è più un Pomologo che non lo descriva. Lo troviamo in Bauchino, in Tournefort, nei manoscritti del Micheli, il quale scrive *Bisciolone* invece di *Visciolone*, ma che lo precisa in maniera da non lasciare luogo ad equivoco.

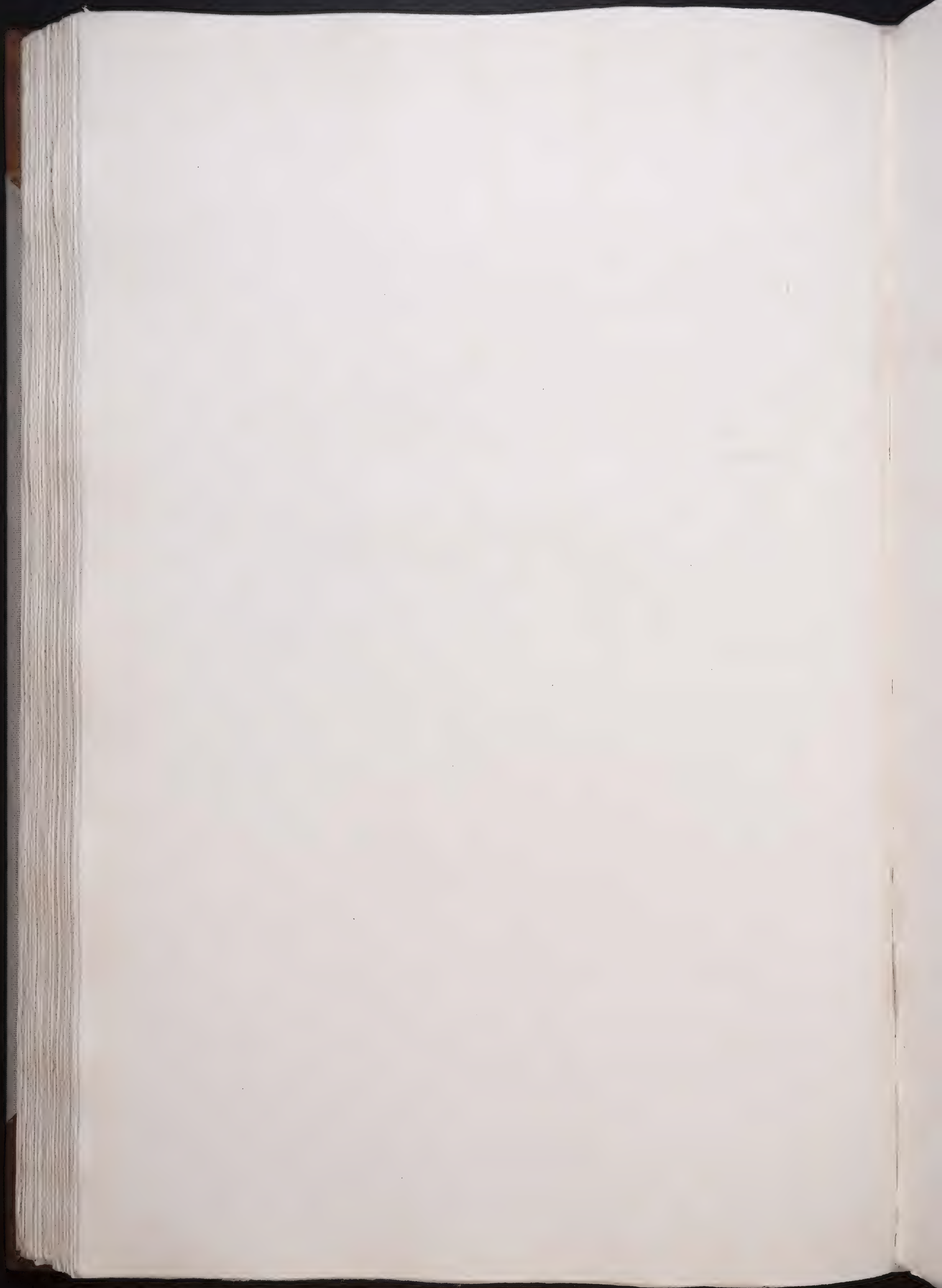
Io penso che noi dobbiamo questa varietà agli Arabi. La Spagna difatto, ove questo popolo ha introdotti tanti dei vegetabili dell'Asia, ne è abbondantissima. Io ne ho mangiato delle squisite nella Mancia ed in Cordova, ove è conosciuta sotto il nome di *Ghinda dulce*, in opposizione alle altre che si chiamano *Ghinde agrie*.

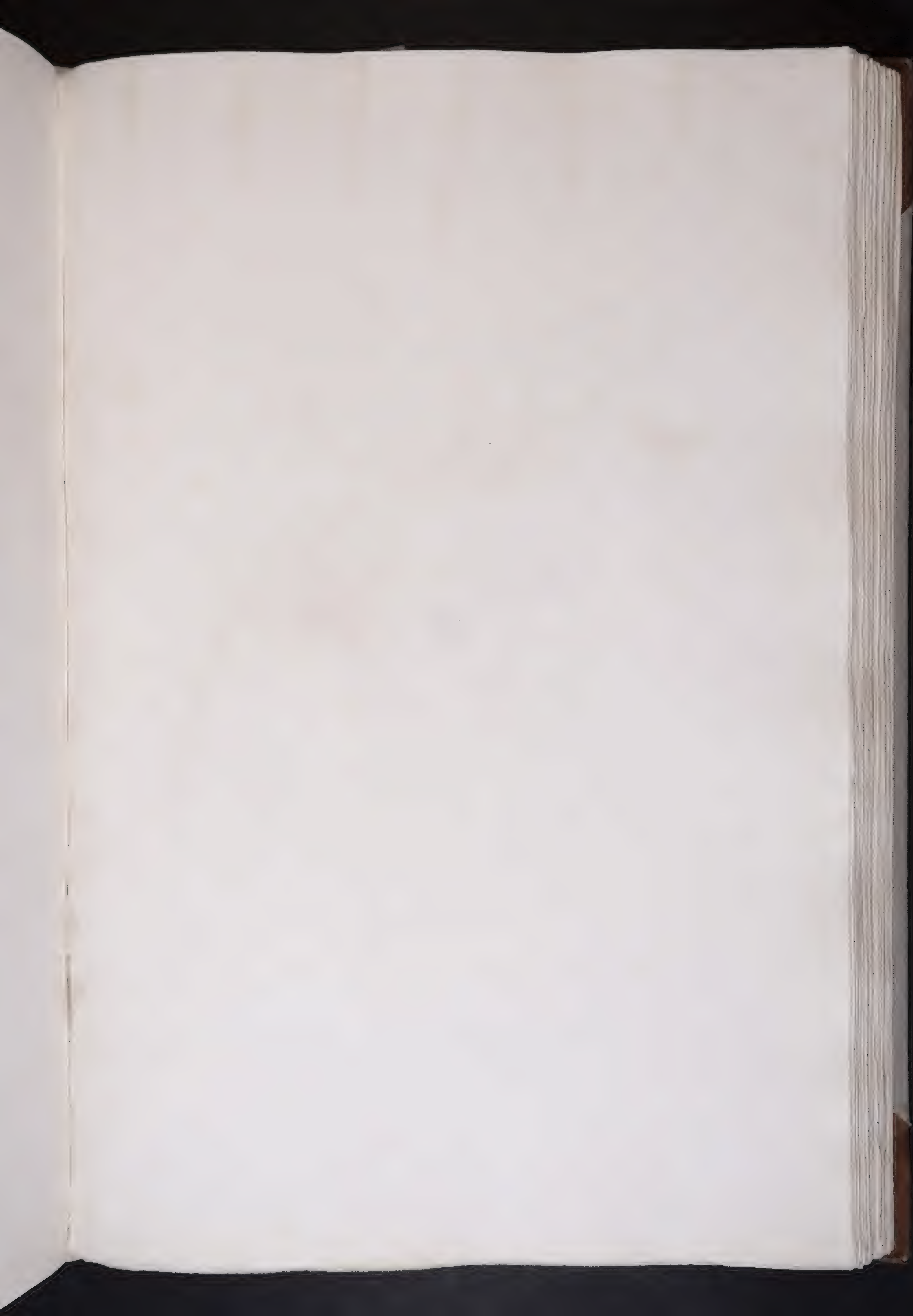
Pare che il *Visciolone* sia passato dalle Spagne a Roma da dove debb'essersi sparso nel resto dell'Italia, e specialmente in

CILIEGIO VISCIOLONE

Toscana, ove in grazia della sua grossezza e delle sue qualità, esso ha preso il nome di *Visciolone*, siccome è stato dato al suo tipo quello di *Visciolino*. I Veneziani lo chiamano *Amatenone*: in alcune provincie è conosciuto sotto il nome semplice di *Visciola*, e in altre sotto quello di *Visciola a picciuòlo corto*.

I Francesi delle provincie vicine alla Spagna lo conoscono sotto il nome generico di *Guindaux*, il quale dee derivare dallo Spagnolo *Guinda*; ma i Pomologi lo distinguono con quello di *Gros Gobet* o di *Courte queue de Montmorency*, il quale corrisponde alle *Griotes doubles* dei Belgi, e alle *Chery-Duc* degli Inglesi.







Fiore di Vitigno Visciolino, o Amareno

*L'amenico Del Pino diuquò
Francesco Cesi in 1830.*

FIORE

DEL CILIEGIO AMARENO

O

VISCIOLINO

IL FIORE DEI CILIEGI presenta sempre gli stessi caratteri botanici tanto nelle due specie primitive (Ciliegio e Visciolo), quanto nelle razze secondarie, che si sono formate successivamente, mediante l'azione replicata degli agenti meteorologici sopra gli elementi della concezione. Così egli è sempre lo stesso e nelle *Duracine* e nelle *Tenerine*, nei *Visciolini* e nei *Viscioloni*. In tutti egualmente ei consiste in una corolla quinquepetala sostenuta da un calice quinquefido, nel cui centro sorge un ovaio circondato da 20 a 30 stami, il quale si cangia dopo la fecondazione in una drupa sugosa contenente un nocciolo osseo in cui si trova il seme. Le differenze che colpiscono l'occhio quando si osservano i fiori di queste piante diverse consistono nei rami o nella disposizione delle gemme.

Nel *Visciolone* i rami sono corti, duri, irti, e a nodi approssimati; quindi i fiori sono disposti intorno al ramo a gruppetti così vicini fra loro, che si formano come a mazzetto.

Nel *Visciolino* invece i rami sono lunghi, sottili, flessibili e divisi in nodi molto distanti gli uni dagli altri; e i fiori, restando separati dall'intervallo dei lunghi internodi, compariscono rari, e divisi. Nell'uno e nell'altro però essi conservano le medesime forme, sortono egualmente dalle gemme dell'anno antecedente, si aprono nella stagione medesima e allegano presso a poco nel medesimo tempo.

Fiore del Ciliegio amareno

FIORE DEL CILIEGIO AMARENO

Il *mulismo* è il solo stato che porti eccezione a questa regola: i mostri che ne provengono sono tutti diversi fra loro anche nei caratteri essenziali: esseri accidentali e irregolari, combinazioni fortuite dovute al disordine, e che non si sostengono che per la sola forza di affinità, essi non svolgono nè possono svolgere che forme abbozzate e bizzarre: quindi i loro caratteri variano secondo che variano le proporzioni e gli accidenti dei principj elementari che gli combinano. Io ne ho veduti dei diversissimi, e più se ne vedrebbero se l'innesto non ne sopprimesse la massima parte.

Il *Ciliegio Progressifloro* (*CERASUS SEMPER FLORENS. L.*) ne offre un esempio nella singolarità della sua fiorecenza. Nelle piante in istato normale è immediata e simultanea: nel *Progressifloro* invece essa è di due sorta: i primi fiori si aprono simultaneamente in Primavera nella gemma dell'anno antecedente come in tutti i ciliegi ordinarij, ma sono seguiti da una seconda emissione di fiori più piccioli, che sortono dalle gemme di certi ramicelli singolarissimi, i quali si spiegano coi primi fiori, si allungano gradatamente, e mettono successivamente e progressivamente per più mesi dei fiori continui, che nascono e allegano in tempi e stagioni diverse, e cadono poi coi ramicelli che gli portano, i quali nella loro inserzione nel ramo sono articolati come le foglie. È questa una mostruosità di una natura ben strana, ma è una mostruosità individuale, che si moltiplica solo per suddivisione col mezzo dell'innesto, e che è accompagnata ordinariamente dalla sterilità.

Molti altri esempj e sempre varj ne presentano i Ciliegi a fiore mostruoso: ho veduto delle piante che producevano i fiori a corolla verde, formata di petali numerosi disuguali e quasi fogliacei, portanti pochi stami di grandezza maggiore degli stami ordinarij e un ovaio informe; e ne ho vedute delle altre, i di cui fiori consistevano in una molteplicità di petali bianchi, occupanti tutto il disco del calice senza alcuno stame e senza pistillo.

FIORE DEL CILIEGIO AMARENO

Il Sig. Turpin, nel descrivere i Ciliegi a fior doppio che ornano i giardini di Parigi, dice che presentano nel *Ciliegio proprio* (Merisier) in luogo di pistillo due foglie libere, laminate, dentate, verdi, e la di cui nervatura mediarica nell'allungarsi al di là del disco rappresenta lo stilo, e termina con uno stigma obliquo laterale ed esteriore. Nel *Visciolo* invece (Cerisier) l'individuo di Parigi si mostra più complicato, e sembra appartenere alla classe dei fiori prolifici, mentre spiega nel mezzo un articolo assifero finito in due foglie riunite, intorno alle quali sortono degli stami rudimentali e dei petali spiegazzati, e nel cui centro s'innalza un secondo articolo che produce una sola foglia terminata come la prima da uno stigma.

Diverse ancora sono le mostruosità del *Cerasus polygyna*, del *Multiplex*, del *Persicifolia*, del *Sessiliflora* descritte da Decandolle nel suo *Prodromus*, e diverse saranno sempre quelle che andranno comparando di tempo in tempo se si moltiplicheranno le piante di seme.

Tutti questi capricci, che non sono proprj nè al *Ciliegio* nè al *Visciolo*, e che possono svolgersi indifferentemente nell'uno e nell'altro, sono tutti individuali e diversi fra loro, perchè non sono caratteri appartenenti alla specie, ma forme fortuite dovute alla mostruosità originaria del germe da cui proviene la pianta che le svolge. Ed ecco una delle difficoltà che imbarazzano di più nel sistema delle *trasformazioni per eccesso di nutrizione*, egualmente che in quello delle *trasformazioni per spossamento o per tendenza a ritornare alla loro prima destinazione*.

Se i fiori tutti fossero l'effetto di una sorte di spossamento necessario ai fini che la Natura si propone negli estremi germogli, mediante il quale gli stessi organi che si sviluppano in messe ed in foglie, si cangiano poi in petali, in stami, in pistilli, e sopra gli stami, per uno spossamento ancora maggiore in antere, come lo pretende il mio illustre amico, il Sig. Turpin, nella sua bella

Fiore del Ciliegio amareno

FIORE DEL CILIEGIO AMARENO

Opera dell' *Iconografia Vegetale*; e se le mostruosità che si sviluppano in questi fiori fossero dovute alla tendenza naturale che hanno i due sistemi di organi che costituiscono il fiore a ridivenir quelli che compongono le gemme dei germogli di continuità (Icon. Veg. p. 112 e 113), queste trasformazioni, invece di essere sempre diverse, sarebbero al contrario uniformi e regolari, e seguirebbero delle leggi determinate.

Ma noi vediamo che le piante nate perfette sviluppano tutte costantemente i germogli da una determinata sorte di gemme, e i fiori da un'altra sorte diversamente conformata, e gli sviluppano sempre con caratteri uniformi, regolari e simmetrici, nel mentre che invece le piante nate mostruose gli sviluppano ciascuna con un sistema proprio e di forme diverse più o meno capricciose, ma sempre confuse e irregolari.

Mi rincresce di non poter essere d'accordo in questo punto con un Botanico così distinto; ma la mia ragione non giunge a concepire come mai un organo, le forme del quale sono determinate primigeniamente, possa cangiarle nel prolungarsi. Se è accordato, come credo, che la prolungazione che ha luogo nella vita vegetale, mediante la nutrizione, altro non è che un'assimilazione di elementi omogenei ai moduli già esistenti nel punto di prolungamento, come mai si potrà concepire che possa questa prolungazione svilupparsi in forme nuove che non hanno alcun principio? Sono idee che implicano contraddizione; nè si intenderà mai da alcuno come nello stato normale *per la sola forza di una nutrizione soprabbondante* (Turp. p. 113, 114) *le fogliole del calice di certe rose si sviluppino in foglie composte somiglianti a quelle situate al di sotto nei rami, e che i filetti degli stami, allargandosi ed affamando le antere, di cui producono l'aborto (e ciò per eccesso di nutrizione), divengano altre foglie corollari che doppiano i fiori:* ma si intenderà facilmente, come nella concezione, una sproporzione degli elementi sessuali possa alterare la combinazione normale

FIORE DEL CILIEGIO AMARENO

di un germe, e ridurla ad una composizione mostruosa legata solo dalle forze di affinità, e i di cui prodotti di loro natura mostruosi egualmente, non svolgono nè possono svolgere che delle forme capricciose, diverse sempre in ciascuna combinazione, e quasi sempre accompagnate dalla sterilità.

Si sono già create tante ipotesi per ispiegare questo mistero, e se ne potranno crear delle nuove; ma, in ultima analisi, dopo di aver errato di sistema in sistema bisognerà finalmente posarsi nella teoria del *mulismo* (1).

Quand'ancora essa non si riconoscesse ridotta ad una verità matematica dalle esperienze che ho instituite a questo proposito, e che ho esposte nella prima parte del mio Trattato sul *Citrus*, essa resterebbe sempre una verità razionale, perchè è la sola che presenti una connessione regolare di cause e di effetti, la quale soddisfa l'intelletto, e lega insieme i fenomeni con i principj.

NOTA

(1) Il sistema delle mostruosità *per eccesso di nutrizione* era stato adottato dai Fisiologi, e si trova consacrato in molti articoli del *Nuovo Corso completo di Agricoltura* stampato da Deterville a Parigi nel 1809, il quale contiene il deposito delle cognizioni umane sulla fisiologia vegetale a quell'epoca; ma, dopo la pubblicazione della mia *Teoria del Mulismo*, ei pareva abbandonato; e i più illustri Botanici hanno chiamata l'attenzione dei Fisiologi sulle mie idee, siccome apparisce specialmente da diversi articoli inseriti nel *Nuovo Dizionario di Scienze Naturali* stampato a Parigi, e da un'osservazione che il più grande de' Botanici viventi, il Sig. Decandolle, ha inserita a questo proposito nella sua *Teoria della Botanica* (pag. 199).

Il Sig. Turpin è stato fra i pochissimi che hanno persistito nell'antica opinione; e nella sua *Iconografia Vegetale* l'ha complicata con una teoria tutta nuova, senza combattere la mia, quantunque non gli fosse ignota, avendogli io fatto omaggio del mio libro quando lo pubblicai, ed essendosi trovato presente nel 1810 quando ebbi l'onore di sviluppare le mie idee all'Istituto di Francia.

Più generosa è stata la condotta di un illustre fisiologo Italiano, che ha persistito egualmente nella stessa opinione. Il Sig. Professore Pollini, dissentendo dai miei principj, gli ha combattuti francamente in una Lettera che ha diretta al nostro comune amico, il Conte Rizzo Patarol di Venezia, e che fu pubblicata nella *Biblioteca Italiana* di Milano. Egli ha fondati i suoi raziocinj sopra l'esempio di alcune piante a fior doppio che ha osservate nei luoghi ove erano state fatte delle carbonaie; e vedendo un effetto vicino ad una causa, ha creduto di poterli legare insieme senza riempire l'intervallo che gli separava, e senza far calcolo delle altre cause e degli altri effetti che vi si incontrano uniti.

Se avesse potuto asserire che i fiori della maggior parte delle piante che vegetano presso le carbonaie diventano doppij, e che ciò non ha luogo giammai nelle piante che vivono in luoghi sterili, il suo argomento, sebbene di semplice induzione, avrebbe potuto avere una qualche forza: ma non solo egli si è limitato a restringere il fenomeno a pochi casi, ma non ha detto mai

N O T A

di aver verificata la natura dei fiori che avevano preceduti i doppj nelle piante ove li aveva osservati, per poter esser sicuro, che prima dell'eccesso di nutrimento che avevano ricevuto da quel carbone, esse gli sviluppassero semplici. Senza provare questo stato di normalità anteriore della pianta, è impossibile lo stabilire la pretesa trasformazione, o per meglio dire, la sostituzione dei doppj a quelli che sino a quell'epoca erano usciti semplici. Le piante osservate, potevano esser nate con quella disposizione alla mostruosità, e aver dati i fiori doppj prima che fosse fatta la carbonaia vicina; e in quel caso il carbone non ne sarebbe stato la causa.

Io non so cosa si possa rispondere a questo ragionamento, nè come si possa declinare dalla grande obbiezione che presenta l'inefficacia degli ingrassi i più concentrati, che l'industria dei giardinieri impiega giornalmente colle piante di ornamento senza che mai si sia ottenuto con questo mezzo un solo fior doppio, nel mentre che tanti se ne sviluppano anche senza coltura.

Quando si passa dall'esame dei fatti all'esame dei raziocinj la questione diventa ancora più semplice. Per metterla nel suo vero giorno bisogna distinguere l'idea di *aumento in sviluppo* da quella di *sostituzione di organi*. L'eccesso di nutrizione può produrre il primo, e in questo caso un fiore di un millimetro di dimensione potrebbe acquistarne due, continuando però a sviluppare lo stesso numero di petali, la stessa quantità di stami e il suo pistillo: tutte queste parti si risentirebbero dell'aumento di nutrizione, e si avrebbe un fiore di una grandezza straordinaria, ma non cangerebbe perciò di natura, e sarebbe sempre semplice. Il fenomeno della doppiezza presenta invece una vera sostituzione di un organo ad un altro: gli stami e il pistillo spariscono in tutto o in parte, e sono rimpiazzati da un'emissione di tessuto vegetale che varia in ogni individuo, e che per lo più prende la forma di petali. Ora, la *surrogazione* di un corpo, avente un'organizzazione determinata, ad un altro tutto diverso, non può essere chiamata col nome di *sviluppo*, nè può esser mai attribuita ad un aumento di nutrizione.

Se il sistema della *nutrizione* non regge nè in fatto nè in raziocinio, tanto meno potrà sostenersi quello dello *sposamento*, e meno ancora quando si presentano riuniti, come nelle opere del Signor Turpin (*Annales du Muséum d'Hist. Nat. et Iconographie Végétale*).

Il ripetere tutte le forme possibili da un unione di glandolette similari, (*la globuline*) e pretendere che queste si trasformino, senza esservi condotte da una legge di natura determinata e attiva, in tanti organi tutti diversi, cangiando sempre senza regola, o per *eccesso di nutrizione*, o per *sposamento*, o per *caso*, è un dare un'anima alla materia, è un attribuirgli una po-

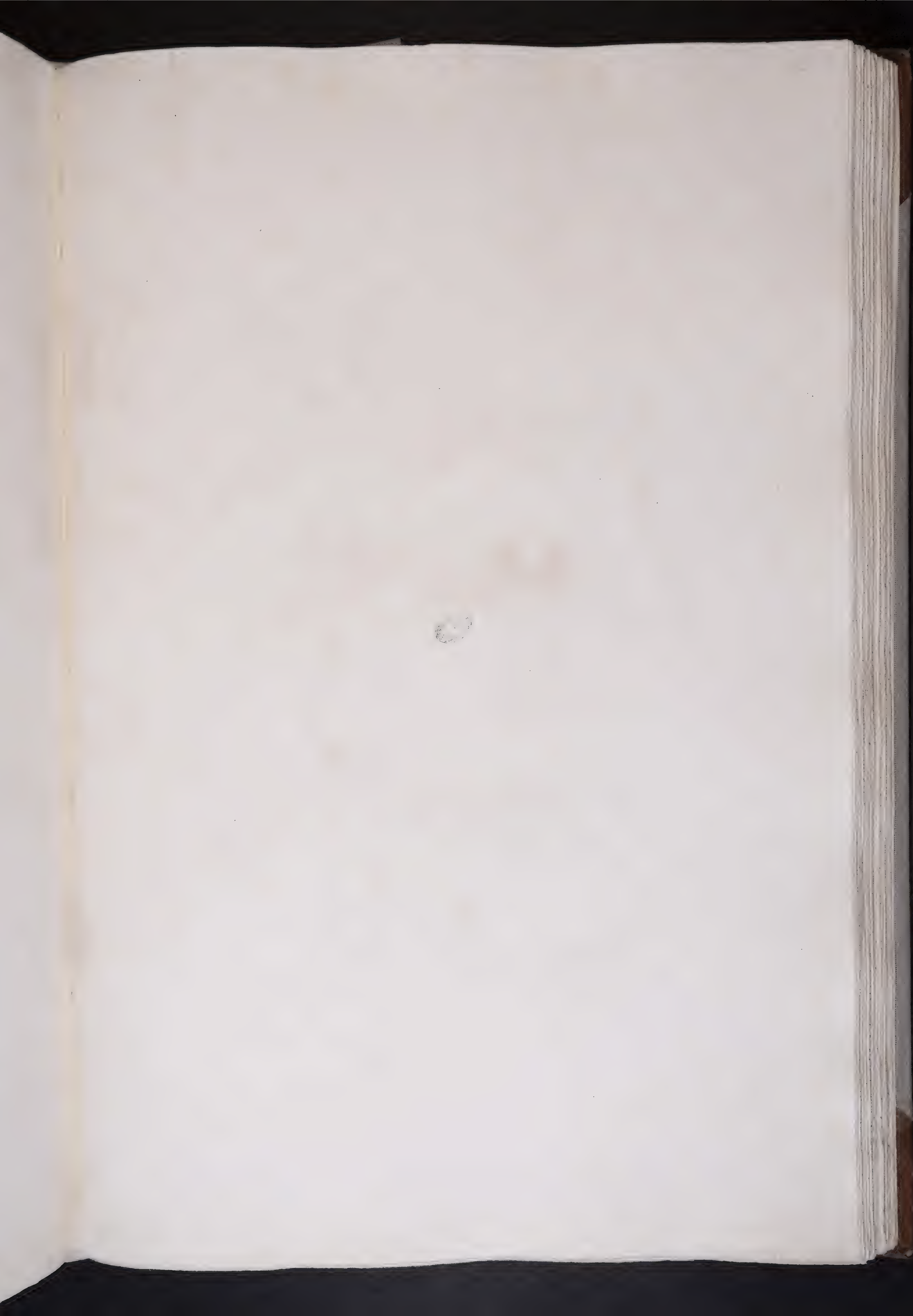
N O T A

tenza organizzatrice che Iddio non ha accordata nemmeno agli esseri intelligenti.

Se ciò potesse aver luogo, la Natura tutta sarebbe un mostro, e non vi sarebbe più nè specie, nè generi, nè caratteri determinati nel regno organico.

Per evitare questo disordine il Creatore ha limitata la causa delle mostruosità alle combinazioni irregolari degli elementi sessuali, e ha condannati i suoi prodotti alla sterilità: è questo uno dei tratti che mostrano più particolarmente la saviezza della creazione, e l'ordine ammirabile che regna nelle sue operazioni.







Cytisus visciolus

CILIEGIO VISCIOLO

P. CERASUS VISCIOLO, *fructu sphaerico parvo aestivo, epicarpo sature-rubente, sarcocarpo tenero rubescen- te, succo subacido, gustu aromatico. Vulgo Ciliegia Visciolina.*

Cerasus Caeciliana. PLIN.

Cerasus Vulgaris fructu rotundo. DUHAM. N.° 3.

Ciriegie Amarine. MATTIOLI Diosc. Lib. 1. Cap. 130.

L VISCIOLO è il tipo della specie dei Viscioli.

È una pianta, che invece di elevarsi piramidalmente come gli altri Ciliegi, si allarga con una chioma rotonda, che lo rende pieno e cadente.

I suoi Rami, lunghi e sottili, sono guarniti di una quantità di messe pendenti e flessibili, che gli danno qualche rassomiglianza al Salcio piangente.

La Foglia è piccola, bislunga, stretta, e più liscia che negli altri Ciliegi, e di un verde più carico.

I Fiori son piccoli, bianchi, sovente solitarj, qualche volta due e tre insieme. Essi allegano con una grandissima facilità.

I Frutti, che son retti da peduncoli corti e sottili, son piccoli, sferici, coperti di una buccia sottilissima, che si stacca facilmente dalla polpa, e che è sempre tinta di un rosso vivo, ma opaco, che per altro non mai tende al nero.

La polpa, rossa come la buccia, è molle, piena di un sugo fortemente subacido, che la rende ingrata nella mezza maturità,

Ciliegio Visciolino

CILIEGIO VISCIOOLINO

ma che si modifica in seguito, e che riesce graziosa e di un gusto aromatico.

Il nocciolo piccolo e tondo, chiude una mandorla bianca ed amarognola.

Tale è il Tipo' dei Viscioli, che i Fiorentini conoscono sotto il nome di *Ciliegia Visciolina*, e che in molti luoghi di Toscana, e nel resto dell'Italia, riceve i nomi diversi di *Amarena* (Genovesato), *Amarasca* (Lombardia), *Marasca Amarina* (Toscana), ed *Agriotta* (Piemonte).

Esso è conosciuto dai Francesi sotto il nome di *Cerisier*. Gli Spagnoli lo chiamano *Ghinda Agria*. In Germania è distinto col nome di *Amarellen* o *Weichseln*. Gli Olandesi lo chiamano *Morrellen*, e i Belgi *Krieken*. Knoop lo descrive sotto il nome di *Griotte simple*, e Duhamel sotto quello di *Cerisier commun*. Pare che presso i Latini ricevesse il nome di *Ciliegia Ceciliana*.

Il *Visciolino* è una razza preziosa sotto tutti i rapporti. La sua moltiplicazione si fa per polloni, e ne getta una quantità così grande, che se non si estirpano, riempiono in pochi anni un giardino. Essi crescono rapidamente, e fruttificano prestissimo. Sono adattatissimi a ricevere l'innesto di qualunque altro Ciliegio, e lo portano benissimo. La loro fecondità è prodigiosa e costante, nè vi è annata in cui non si cuoprano di fiori, e che non gli alleghino.

Il frutto del *Visciolino* non pare fatto per comparire sopra le mense, perchè per mangiarsi crudo non può gareggiare nè colla *Visciolona*, nè colle razze intermedie, conosciute generalmente sotto il nome di *Visciole* e anche di *Agriotte*: ma è superiore a qualunque altra Ciliegia per le conserve e i gelati, e più ancora per i siroppi, nei quali esso spiega un gusto tutto proprio e un certo aroma che lo rende gratissimo.

Alcuni hanno creduto che la *Visciolina* sia la Ciliegia con cui si forma il *Maraschino* di Zara. Quest'opinione è stata fondata sopra il nome di questo liquore, che pare derivato da quello di

CILIEGIO VISCIOLO

Marasca, che è il nome della *Visciolina* nello stato Veneto e nella Dalmazia, ma sono assicurato che le *Marasche* con cui si dà il gusto al *Maraschino*, sono bensì della specie dei *Viscioli*, ma sono varietà più piccole, e di una polpa più amara.

Il *Visciolino* è comune in tutta l'Italia. In nessun luogo però lo è tanto come nel Genovesato, ove se ne fanno dei siropi eccellenti.

La facilità con cui getta dei polloni ha fatto trascurare la sua moltiplicazione per seme. Essa però succede sovente a caso, e ad essa sono dovute le tante varietà di Visciole che si coltivano.

Tale è l'opinione che mi sono formata su questo punto. Non mi dissimulo però, che è un poco contrariata da un fenomeno che più volte ha fissata la mia attenzione, e che merita di fissare quella dei Pomologi.

Tutti i *Viscioli* dal *Visciolino* (*Amarasca*), sino al *Visciolone* (*Visciola a peduncolo corto*) si distinguono dalle Ciliegie, mediante dei caratteri comuni, ma si distinguono pure fra loro per un carattere particolare che è marcatissimo. I rami del *Visciolino* sono lunghi, sottili, flessibili e pendoli, e quelli del *Visciolone* sono corti, grossi, rigidi e dritti. Se le varietà intermedie presentassero una certa gradazione in questa direzione di rami, il fenomeno non avrebbe nulla di strano; ma il salto è così deciso, che sembra indicare una separazione assoluta.

Non è però questo il luogo di tale discussione. Essa sarà l'oggetto di un articolo del Trattato sul Ciliegio, e a quello io rimando i miei lettori.







Fico Albo

*Isabella Bozzolini disegno dal vero in Firenze
Paolo Sumagalli incise*

FICO ALBO

FICUS CARICA *sativa bifera, folio magno vix-lobato, lobis amplis obtusis; Grosso medio campaniformi foemineo sterili, cortice intense luteo, pulpa albescente dulci: Ficu minori, petiolato, globoso, in vertice compresso, cortice flavescente, pulpa alba, molli, melliflua, maturatione praecoci. Vulgo, Fico Albo.*

Albiceratae (Ficus) Collum. in Hort. Albaque, quae servat flavae cognomine cerae.

Albiceratae. Plin. De Ficis gen. c. 18. p. 264.

Gentilium. (Ficus carica) Aldrov. Dendr. p. 430.

Bianchetta, vel Biancoletta. Porta. Pomar. p. 128. ove: Macrobius adhuc Albulam nominat, fortasse quod albescenti colore insigniatur, Neapoli nascitur, pristinoque nomine potitur, nam Bianchetta, vel Biancoletta dicitur, ex albo pallescit mitescitque Augusto.

Albi primaticci. N. 5. Albi. N. 1. Quadri della R. Villa di Castello. Quadro 1.

Fico Albo. Mich. Magaz. v. Ficus carica luteus. Aldr. Mich. Ficum

Album. Palad. Targ. Diz. Bot. It. Art. Fico p. 59.

Albicello. Toscana al di qua della Magra.

Mattaro. Lunigiana.

Fico Dorato. Oltrepò Pavese.

Biancolini. Vogherese, Milanese, etc.

Fichi d'oro. Piacentino, etc.

Fico Moscadello. Como, etc.

Fico Zentil. Veronese.

Fico Gentile. Bolognese.

FICO ALBO

Il FICO ALBO è una delle poche varietà che figurano egualmente tanto lungo le coste del Mediterraneo, quanto in tutto il pendio dell'Appennino Lombardo.

Sulla costa del Mezzogiorno Italiano, esso vi è pregiato per la sua precocità, e per una delicatezza di polpa che lo rende leggero ed innocuo.

Sul pendio dell'Appennino Lombardo, egli aggiunge a questi pregi quello di fornire una quantità grande di fioroni, i quali non annebbiano come lungo il Mediterraneo, e che sono sommamente delicati e gentili.

La pianta del *Fico Albo* cresce ad un'altezza mediocre: le sue gemme sono belle e vigorose, e le sue foglie, più pubescenti di quelle degli altri fichi, sono larghe e di un bel verde.

I suoi fioroni hanno la forma di una campana: compressi alla corona, si restringono in un collo grosso e largo che si attacca al ramo presso la cicatrice della foglia caduta.

La loro buccia è sottile, e colorita di un giallo canarino così vivo, che lo distingue da tutti gli altri fichi, non escluso il *Gentile*, che è il più giallo che si conosca.

La polpa è bianchiccia, involta in un miele giallognolo che appena la vela, leggiera, gentile, e di un sapore grazioso e senza caustico.

Questo fiorone matura dei primi, e nei paesi ove abbonisce, continua in abbondanza sino alla fine di Luglio.

Il *Fico Settembrino* conserva i caratteri del *fico estivo*: egli si distingue per la precocità della sua maturazione, e per la delicatezza della sua polpa, che non ha punto del caustico proprio ai fichi, e che rivalessa in leggierezza con quelle del *Pissalutto* medesimo.

La sua forma diversifica da quella del fiorone e in volume e in figura: è più piccolo, piuttosto tondeggiante che campanu-

FICO ALBO

lato, senza collo, e pendente da un picciolletto legnoso, che si vede di rado nei fichi, e che in questo forma carattere, sebbene con delle eccezioni.

La buccia è gentile quanto quella del fiorone, ma il giallo che la colorisce è meno carico, e può quasi dirsi bianco. La polpa è biancognola, e nuotante in un miele di un giallo chiarissimo, che si scioglie in bocca senza pungerla e senza impastarla, ma che non ha molto sapore.

Il *Fico Albo* matura in Toscana sul principio di Agosto, e si lega cogli ultimi fioroni del *Fico Gentile*. In questa stagione bruciata egli è ben più adattato a comparir sulle tavole che i fichi sostanziosi e saporiti che riscaldano il palato e lo stomaco, e che non diventano innocui che dopo le piogge di Settembre, o colle brine autunnali.

Nello stesso modo che è il primo a maturare, ei finisce ancora assai presto, ed è raro che la pianta ne conservi in Autunno degli immaturi.

La sua coltura in genere è quella che si deve agli altri fichi. Ama di preferenza i luoghi freschi e un terreno sostanzioso, ma leggiero. Le piogge lo offendono, e lo rendono insipido, ma la sua precocità lo garantisce per lo più da quest'inconveniente. Sembra che si dovrebbe poter disseccare con facilità, maturando in una stagione che pare propria a quest'operazione: pure io non l'ho mai veduto destinato a quest'uso: sia che maturando pel primo, trovi uno spaccio più lucroso nello stato di fico fresco, sia che la sua estrema delicatezza lo renda poco proprio a ricevere questa preparazione, sia finalmente perchè la sua polpa non si trovi abbastanza grassa e sostanziosa per conservare la morbidezza necessaria ai frutti secchi, il fatto sta che non si usa di disseccarlo. Esso è destinato unicamente a provvedere le tavole nell'intervallo che passa fra i fioroni e i fichi Autunnali.

FICO ALBO

Il *Fico Albo* non è conosciuto nè in Ispagna, nè in Provenza, e lo credo ignoto ancora nel Genovesato, ove appena comincio io ad averne qualche pianta portata di Toscana. Esso si trova nella Lunigiana, ove è coltivato sotto il nome di *Fico Mattaro*. Sul Massese ei prende il nome di *Fico Albicello*, e lo cangia poi nell'entrar nel Pisano in quello di *Fico Albo* che è il nome generale che riceve in tutta la Toscana, e il nome con cui si trova nel Micheli e nei Quadri della R. Villa di Castello. Non so se continui nello Stato Romano e nel Regno di Napoli. So che si trova in abbondanza nella Maremma Toscana, e nel Senese.

L'Appennino Lombardo è pieno di questi fichi, e si estendono ancora in tutto il pendio meridionale delle Alpi, e nei colli dello Stato Veneto.

Si trova in abbondanza nella bella catena delle colline che cingono l'Oltrepò Pavese da Voghera a Piacenza, e vi riceve i nomi di *Fico dorato*, di *Biancolino*, e di *Fico bianco*. Nel Piacentino è conosciuto col nome di *Fico d'oro*, e vi è molto pregiato. Egli continua nel Parmigiano e nel Modenese, e si rende poi generale e pregiatissimo in tutte le colline del Bolognese, ove è distinto col nome di *Fico Gentile*, e da dove ne scendono in quantità prodigiosa nel mercato della città in cui l'ho veduto costantemente sino al 30 di Luglio. Passata Bologna l'ho ancora trovato in Imola ed in Cesena, ma non mi è più riescito di vederlo nel resto della Romagna, nè sulle coste della Marca sino ad Ascoli.

Egli è il Fico descritto da Aldrovandi sotto il nome di *Gentilium*; ed è ben diverso dal *Gentile unifero* che si coltiva lungo le coste del Mediterraneo, e che ho ritrovato pure in quelle dell'Adriatico sotto il nome di *Fico Ammannato*, varietà che non porta che fioroni, ma che ne fa in maggior abbondanza, e di un sapore infinitamente più grazioso di quelli dell'*Albo*.

FICO ALBO

Il *Fico Albo* si vede in quantità sul mercato di Pavia e di Milano sotto il nome di *Biancolino*, e di *Moscatello*, e vi è portato non solo dalle colline di Casteggio e della Stradella, ma dai giardini della città, e dalle rive del Lago Maggiore, ove è noto sotto il nome di *Biancolino*. Egli continua sul Lago di Como, e nel Bergamasco col nome di *Fico Moscadello*, e l'ho trovato in quasi tutto il paese Veneto, e specialmente nel Veronese, ove riprende il nome di Fico Gentile, *Figo Zentil*.

Da per tutto egli gode di una certa riputazione che è minore o maggiore, secondo che il clima o la località lo rendono più o meno soggetto all'annebbiamento.





Fico Briansolo.

Luigi Bisi dipinse in Milano 1831.

Giuseppe Caracci incise in Firenze 1833.

FICO

B R I A N Z O L O

Ficus carica sativa, unifera, serotina, ficu minori cucurbitiformi faemineo sterili, cortice virescente, polpa intense rubente, melliflua, sapidissima. Vulgo, Fico Brianzolo. Fico Passin.

IL BRIANZOLO è il fico privilegiato del Milanese, ed è uno dei migliori fra i fichi Lombardi. È picciolo, cucurbitiforme, a buccia verde e a polpa del colore del vino: matura nel mese di Settembre e appassisce sulla pianta, circostanza che gli ha fatto dare in molti luoghi il nome di *Passin*, o di *Passet*. Quando è ben maturo è morbido e saporito, e si trova delizioso anche dalle persone nate nei paesi del mezzogiorno.

La Brianza è piena di questi fichi, e ne provvede la città di Milano ove si trova in grande abbondanza. Ha il vantaggio di resistere al trasporto perchè ha la buccia dura e la polpa assai concentrata: quindi egli è pregiato non solo come un frutto gustoso, ma ancora come un oggetto di commercio.

Alcuni ne fanno seccare al Sole, e li conservano per l'Inverno come si fa nel mezzogiorno, e riescono buonissimi, ma il clima del Milanese è troppo morbido per poter dare una qualche importanza a questa speculazione.

La Lombardia possiede alcune altre varietà di fichi che somigliano a questo, ma che non lo pareggiano; il migliore è il *Ver-*

Fico Brianzolo

FICO BRIANZOLO

dino del Pavese, che da alcuni è detto ancora *Passin*, perchè anch'esso appassisce alla pianta¹, e in questo stato regge al trasporto, e dura assai. È coltivato insieme a molte altre varietà nelle colline dell'Oltrepò Pavese e nei colli di San Colombano, e provvede le città di Lodi e di Pavia, e i loro contorni.

Il Novarese ha anch'esso dei *Verdini*, che non sono senza pregio, e che hanno dell'analogia con quelli della Brianza. Io ne ho trovati degli eccellenti in tutta la catena de' monti di Val-di-Sesia, e nelle falde delle Alpi del Vercellese e del Biellese.

Il *Brianzolo* però mi è sembrato il più polposo e il più delicato di tutti, e credo che si guadagnerebbe col sostituirlo alle tante razze mediocri che si coltivano in tutta questa regione, ove il riparo delle Alpi, e l'esposizione al mezzogiorno modifica così felicemente l'influenza della latitudine.

Il disegno è stato eseguito da un artista distinto in Milano, sopra un esemplare preso da me nella Brianza, e spero che il Pubblico non lo troverà indegno degli altri.





Fico - Brogiello

Fruttiera del Brogiello dipinta dal vero in Genova nel 1849.

Giuseppe Brogiello in Genova.

FICO

BROGIOTTO BIANCO

O

BROGIOTTO GENOVESE

FICUS CARICA sativa, unifera, serotina; folio amplissimo, trilobato, saepe integro. Fico magno, oblongo, superius compresso, faemineo, sterili, cortice lutescente, irregulariter lacero, pulpa rosea, melliflua, delicata, suavissima. Vulgo, Brogiotto Bianco o Brogiotto Genovese.

IL BROGIOTTO BIANCO è il re dei Fichi. La sua pianta eguaglia le quercie, e i suoi rami, grossi e brancuti, portano delle foglie di una larghezza straordinaria, per lo più trilobate, spesso intere, e sempre vegete, e di un verde tendente al giallognolo.

Il Fico è grosso, compresso alla corona, degradante verso il peduncolo, ma quasi senza collo. La buccia, verdastra nella prima maturità, si tinge di un giallo slavato quando il frutto è maturo, e si apre irregolarmente in una quantità di picciole screpolature che lasciano vedere il bianco del parenchima interiore: è molle, sottile, e così poco aderente alla polpa, che se ne stacca solo che rotta alla punta inferiore si tiri leggermente colla mano. Regolarmente non si mangia, e nelle tavole si suol sempre levare; ma non è ingrata nè al gusto, nè al senso, e vi sono molti che mangiano i *Brogiotti* senza sbucciarli, spogliandoli solo della corona che per lo più ha un poco di caustico. La polpa è ab-

Fico Brogiotto Bianco

FICO BROGIOTTO BIANCO

bondante, e il parenchima bianco che l'avvolge è carnoso e saporito: i fiorellini che ne compongono il pieno sono polposi e delicati, e nuotano in un miele che unisce alla delicatezza dei fichi i più leggieri un sapore gentile che supera quello di qualunque altro frutto.

Il *Brogiotto Fiorentino* è il solo fico che rivaleggi col *Bianco*. La sua polpa è forse ancora più dolce, ma i palati fini la trovano meno gentile. La superiorità del *Bianco* è sensibile se si trovano ambidue in paesi situati presso del mare, ma se si mangiano nelle località più interne, i gustaj restano indecisi e spesso si determinano pel *Nero*. Nel resto il *Nero* ha il vantaggio d'essere più precoce, e il *Bianco* ha quello di riescire infinitamente migliore in istato di frutto secco.

Il *Brogiotto Bianco* mette dei fioroni, ma non gli matura che rarissimamente. In venticinque anni d'osservazioni non ne ho veduto che tre volte e pochi. Nel 1816, due piante mi offrirono questo fenomeno, e ne seguii con attenzione le fasi: le gemme del ramo vecchio gettarono nella primavera alcuni di questi frutti: la maggior parte giunti ad una certa grossezza ingiallirono, diventarono flosci e caddero: alcuni pochi si mantennero duri e persistenti. La loro crescita però fu lenta, e invece di maturar nella state, come succede agli altri fioroni, essi precedettero solo di una quindicina di giorni i fichi serotini, dai quali non si distinguevano nè per la forma, nè pel volume, nè pel gusto. Ho osservato la medesima cosa nel 1826, e mi ha presentate le stesse circostanze.

Il Fico Autunnale è il vero prodotto del *Brogiotto Bianco*. Spunta sul cadere di Maggio nella messa nata in Aprile, cresce lungo la state, e comincia a maturare secondo le esposizioni dalla metà di Agosto ai primi di Settembre.

Il mese di Settembre è il periodo della maggiore raccolta dei *Brogiotti Bianchi*, ma continuano a maturare eccellenti sino alla

FICO BROGIOTTO BIANCO

metà di Ottobre, e mediocri sino alla metà di Novembre. In quest'ultimo periodo la loro buccia s'indurisce, e la polpa perde il suo gusto naturale e prende un poco del caustico proprio ai fichi poco maturi.

Malgrado un così lungo corso di maturazione, i freddi autunnali ne sorprendono una gran quantità nello stato di acerbità, e tali rimangono all'albero.

Se l'inverno è rigido, essi vanno cadendo a poco a poco lungo il Dicembre e nel Gennajo; ma se la stagione viene mite, essi reggono malgrado le piogge, e al ritorno della primavera riprendono una talquale vegetazione, e giungono ad una certa maturità. Bisogna però convenire che questo fenomeno, che non è raro, lusinga piuttosto la curiosità, di quello che serva al gusto, poichè questi frutti *svernati* (così si chiamano nel dialetto Genovese dai Coltivatori) ancorchè mangiabili, sono però insipidi, e piuttosto fatti per ornare una tavola di lusso che per deliziare il palato.

Non è solo in istato di frutto fresco che il nostro *Brogiotto* primeggia fra tutti i fichi. Esso tiene il primo posto anche fra i fichi secchi. La sua polposità e il miele di cui è pieno si mantengono nella disseccazione, e gli danno una morbidezza che non è superata nè dal *Dottato*, nè dal *Pissalutto*, nè da alcun altro dei fichi che si celebrano nel commercio.

È osservabile che questa polposità non si trova nei *Brogiotti* maturati col processo dell'ogliazione. In questo caso essi restano vuoti, cartilinosi, e senza sostanza. Pare che l'irritazione di quell'untura, accelerando il fermento vegetativo che ammorbidisce la fibra del frutto e gli dà la *maturità pomologica*, non ne acceleri in proporzione l'elaborazione, e che il suo miele, egualmente grato al momento, rimanga nel concentrarsi meno sostanzioso e meno consistente.

Oltre il pregio della bontà il *Brogiotto* secco ha quello dell'utile, giacchè non vi è pianta che produca un'abbondanza egua-

FICO BROGIOTTO BIANCO

le di frutti, e gli produca così costantemente, e senza che siano soggetti ai guasti delle meteore ordinarie. Ho veduto degli alberi di *Brogiotto Bianco* fornire sino a 20 rubbi di fichi seccati, ciò che equivale nel Genovesato ad una somma di fr. 50. Questo prodotto non è costante, perchè dipende dalla stagione che favorisce, o disturba la seccagione secondo che viene più o meno asciutta, o piovosa; ma l'albero produce sempre la stessa quantità di frutti, e se è in buon terreno gli nutre e gli matura senza esaurirsi, e senza che le nebbie gli danneggino mai.

Il *Brogiotto Bianco* è il gigante dei Fichi. Nessun altro nella specie può gareggiare con esso in grandezza e in fecondità, e forse pochi fra gli altri alberi fruttiferi dell'Europa potrebbero starvi al confronto. Ne esistono nel Genovesato delle piante di una dimensione sconosciuta in Italia. In Finale se ne vedono tre straordinarie: una è in un orto dei Sigg. Alizzeri fuori della Città, e ha un tronco della circonferenza di due metri e tre quarti vicino a terra, e di metri due e un quarto all'altezza di due metri e mezzo sopra terra dove comincia a dividersi in rami; una seconda è in un altro orto situato poco lontano dal primo nella strada che conduce in Piemonte per le Carcare, e ha un tronco della circonferenza di metri due e un quarto; una terza è nella mia Villa di Monticello, e ha una circonferenza di due metri e un quinto. L'altezza di questi alberi non è proporzionata alla grossezza, perchè non sono più nel loro stato florido, e perchè il *Brogiotto* si distende più all'intorno di quello che non vada in alto. Il mio s'innalza a metri $10 \frac{1}{3}$, e il suo giro è di metri 40 circa sopra un diametro di metri $13 \frac{1}{6}$. Ne ho veduto uno in Noli il di cui giro era di metri $48 \frac{1}{3}$. È questo il Fico che produceva sino a rubbi 20 di Fichi seccati.

Molti altri egualmente grandi si trovano nel resto del Territorio, o nei vicini paesi di Pietra e Borzi. I Padri Domenicani di Finale ne hanno uno alto metri $12 \frac{1}{2}$, e il Sig. Francesco Scio-

FICO BROGIOTTO BIANCO

ra ne ha un altro nella sua Villa di Calice, che è alto metri 16. Il giro dei rami di questa gran pianta ha un diametro di metri $18 \frac{1}{2}$, e il tronco ha la circonferenza di metri due e qualche linee. Quello del Sig. Pietro Basadonne della Pietra ha un tronco, la di cui circonferenza è di metri 2. 21. vicino a terra, di metri 2. 15. all'altezza di un uomo, e di metri 2. 3. sotto al punto in cui si divide in rami, cioè a due metri circa sopra la terra. Il maggiore di questi rami, che sono in numero di cinque, ha la circonferenza di metri 1. 16; l'altezza dell'albero non è che di metri 9; ma il diametro del giro dei rami, che scendono sino a terra e la cuoprono, è di metri $16. \frac{3}{4}$, ciò che corrisponde ad un'area di circa metri 50 di circonferenza.

Il *Brogiotto Bianco* è di sua natura una pianta vigorosissima, e dotata d'una fecondità particolare; ma, appunto per questo, è avidissimo di nutrimento, ed esige un'esposizione ed un suolo adattato. I terreni magri ed asciutti non sono fatti per esso. Le sue località favorite sono gli orti all'aspetto del mare, i cortili delle case tanto in Città quanto in collina, e in generale la vicinanza delle abitazioni, perchè in tali siti getta le sue radici nell'interno dei fabbricati sotto le stalle e nelle cantine, ove trova l'umidità necessaria per sostenersi.

La massa delle sue messe, delle sue foglie e dei suoi frutti è tanto grande, che suppone una quantità proporzionata di radici e di nutrimento.

Difatto è difficile l'immaginare la quantità di questi organi di succione e la loro estensione. Io ne ho un albero in una Villa, le di cui radici traversano un orto di metri 60 di larghezza, e passata la strada che lo confina vanno a bere nelle rive del fiume l'umidità dell'acqua che vi corre.

Niente può opporsi al loro passaggio. Esse traversano i muri, penetrano negli scogli, e scendono nelle grotte e nelle peschiere, forzando le pietre o le muraglie in un modo straordinario.

*Fico Brogiotto Bianco **

FICO BROGIOTTO BIANCO

Egli è certo che si deve attribuire a questa sorprendente attività vegetale la quantità prodigiosa di materia organica che questa pianta produce ogni anno senza riposo e senza esaurirsi.

Ma non è sola la grassezza del suolo e l'umidità che sieno necessarie alla prosperità del Brogiotto. Egli ama ancora una temperatura calda insieme e umida.

L'Albero prospera anche lungi dal mare, purchè abbia un terreno morbido e grasso; ma la maturazione dei frutti esige l'aria marina. Le colline che bordeggiano il Mediterraneo, e le valli che le frammezzano maturano nella loro apertura dei Brogiotti squisiti. Ma ad una certa distanza dal litorale la maturazione è ritardata, e inoltrata la stagione essa non si fa più perfettamente.

Quindi il Brogiotto non è più così buono anche nel Genovesato quando s'interna molto nelle valli; ed ho osservato che più non maturava a Pontremoli ove il suolo è adattatissimo ai fichi, e dove prosperano tanto i Dottati, i Bezzosi, i Paradisi e molti altri: ve ne ho veduta una pianta nella Villa dei Sigg. Galli, che si caricava di frutti, ma non maturavano mai.

Il Brogiotto Bianco è una varietà Genovese. Io credo che sia originario della Siria, e credo che provveda i belli e squisiti fichi secchi che il commercio porta da Smirne, e dal resto della costa dell'Asia minore. Forse è un acquisto dovuto alle Crociate, e forse è repetibile dal lungo soggiorno che i Genovesi hanno fatto in quei paesi nel tempo della loro floridezza. Ciò che posso dire per sicuro si è, che in Italia il Brogiotto Bianco non è coltivato sin'ora che nel solo Genovesato. Io sono stato sorpreso di non trovarlo al di là della Magra. Il Pisano, che è un paese fatto per i fichi, non conosce questa varietà. Essa non si trova nel Senese, nel Pistoiese, nel Fiorentino. L'Umbria e la Sabina non la possiedono, e l'ho ricercata inutilmente e dentro le magnifiche Ville di Roma e nelle deliziose colline di Tivoli, di Frascati, e di Albano. Tra pochi anni non si potrà più dire la stessa cosa, giacchè se ne coltiva

FICO BROGIOTTO BIANCO

ora una pianta nel Giardino Pontificio di Monte Cavallo ove è stata mandata da Genova da S. E. il Cardinal Rivarola. Io l'ho veduta nel mio ultimo viaggio di Roma, e vi ho colti dei Fichi che ho trovati squisiti e perfettamente eguali a quelli di Genova. Ma è una pianta di fresca data, e la sola sin'ora che sia in quei contorni. Nei viaggi antecedenti vi aveva trovati dei Fichi col nome di *Brogiotti Bianchi*, ma aveva verificato che non erano gli stessi di quelli del Genovesato, e che non ne avevano la delicatezza ed il gusto.

Napoli stessa è priva del nostro Brogiotto. Non solo non mi è riescito vederlo nei deliziosi contorni della Città e nei territorj di Salerno e di Capua ove ho trovato il *Brogiotto Fiorentino*, ma non ho potuto riconoscerne idea presso i dilettanti e i coltivatori, nè ho trovato nei Fichi del Porta una descrizione che vi si possa riferire.

Non ho visitata la Sicilia, nè gli ameni giardini delle Calabrie e del Golfo di Taranto, ma dalle relazioni che ho avute da molti dei nostri Marini che frequentano quelle coste, credo poterne inferire che il *Brogiotto Bianco* non entra nel numero dei Fichi di quelle regioni.

Esso non si trova nella costa Italiana dell'Adriatico. Io l'ho visitata colla più grande attenzione nella stagione dei fichi dai confini dell'Abruzzo sino a Rimini, e ho mangiato dappertutto dei fichi eccellenti specialmente a San Benedetto, a Grott'-a-mare e a Pesaro, ma in nessun luogo ho trovato un fico che possa riferirsi al *Brogiotto Bianco*.

Si dica lo stesso del Veronese, del Vicentino, del Padovano, e del resto della costa sino a Trieste.

In questi paesi ho trovati dei fichi eccellenti, e fra questi il *Brogiotto Fiorentino*, ma non vi ho trovato il *Genovese*.

Il Territorio di Nizza unisce il *Brogiotto Bianco* al *Nero*, ma non credo che il primo s'inoltri in Provenza e in Linguadoca.

FICO BROGIOTTO BIANCO

Io almeno non l'ho potuto vedere nè a Marsilia, nè a Montpellier, nè a Perpignano.

È inutile il dire che non si coltiva nell'Appennino Lombardo, nel Milanese, e nel Piemonte. Il clima di questi paesi non si presta alla sua indole che ama le località calde e l'aria di mare, e ho già osservato che in Pontremoli, che è nel pendio meridionale dell'Appennino a 20 miglia dal mare, i suoi frutti più non maturano.

Ne ho mangiato nel 1798 a Cadice, e maturava in Ciclana, in Porto S. Maria, e luoghi vicini, ma vi era rarissimo, ed era riguardato come un fico forestiere portatovi recentemente dai Genovesi. Esso non è conosciuto in Valenza, paese felicissimo ove il Fico prospera tanto, e dove il terreno ed il clima sarebbero così proprj a questa varietà.

Forse non sarà per lungo tempo così: certamente egli merita d'essere propagato, e l'Italia contiene moltissime località proprie alla sua coltura.

È questa così semplice, che non può mettere ostacolo alla sua propagazione. Un ramo che si ponga in terra dal Marzo al Maggio basta per dare in pochi anni una pianta magnifica. Bisogna solo aver cura di scegliere nel piantarlo una buona località, e un terreno umido e grasso ove possa godere di un ambiente dolce e di un nutrimento abbondante

nt-
ar-
si
re,
na-
na-
na,
era
Ge-
il
co-
ri-
ro-
lla
al
Bi-
li-
n-





Fico - Brogiotto nero

quasi Vacherelle, divergens

Ficus carica, Vitis merid.

FICO BROGIOTTO NERO

O

BROGIOTTO FIORENTINO

Ficus Carica, sativa, unifera, serotina; folio trilobato, aliquando integro, lobis obtusis; ficu magno, spherico, in vertice compresso, faemineo, sterili, cortice nigro-violaceo, polline albo asperso, in maturitate lacero, pulpa crassa, rubescente, melliflua, gustu gratissima. Vulgo Brogiotto nero Fiorentino.

Ficos Africanas CAT. cap. 8. p. 11.

Africanæ (Fici). VARR. Sic genera ficorum Africanæ. DE RE RUST. l. 1. c. 41. p. 66.

Africanæ (Fici) COLUMELLA. Serendæ sunt autem precipue . . . Africanæ . . . DE RE RUST. l. 5. c. 10. n. 199.

Fici Africani. PLIN. lib. 15. c. 18.

Brogiotti. CELID. Brogiottorum (species) quos ita dictos crederem præ summa sui dulcedine ab ambrosia Deorum cibo, quasi ambrosiottos, et conveniunt cum Eumoniis Athenæi. ALDROV. p. 430.

Bruschiotti. TANARA in Aldrov. p. 431.

Brigioti. MATHIOLI. Sopra Diosc. lib. 1. cap. 146.

Brogiotti. MICHELI. MANUSC. n. 298. e 363. Ficus sativa fructu maiori, turbinato, sessili, purpure-rubente, cute lacera, intus rubente.

Brogiotti. QUADRI DI FRUTTI della R. Villa di Castello n. 21.

Brugioti Neri. TRINCI Agric. Sperim.

Fico Brogiotto nero

Brogiotti. Ficus Spherico-plano fructu maiori, cortice admodum crasso, latuco, bresilici seu moscati coloris, veluti polline asperso albo, punctato, carne granata rubra. CUPAN. HORT. CATHOL.

Grosse Bourjasotte. Ficus sativa, fructu atro-rubente, polline cæcio asperso. TOURNEF. I. R. H. p. 662.

Grosso Figo Barnisoto, ou Bouriansoto. GARID. HIST. DES PLANT. p. 176.

Figue Barnissote, ou Grosse Bourjassote. BERN. I c. T. I. p. 68.

Figue Barnisote. ROZ. Dict. 4. p. 623.

Grosso Figo Barnissoto, ou Bourjansoto. Ficus sativa, foliis trilobis, margine undulatis, lobis obtusis; fructibus sphærico-planis, atro-rubentibus. NOUV. DUHAM. VAR. 17. pl. 59.

L BROGIOTTO NERO FIORENTINO è uno dei Fichi i più conosciuti e i più pregiati.

Dotato di una vegetazione vivacissima ei forma uno degli alberi più grandi nella specie dei Fichi. I suoi rami tortuosi e brancuti portano un gran numero di messe che si allungano poco, ma che si cuoprano di nodi rapprossimati, e guarniti di un fogliame ricchissimo. Questa disposizione particolare gli dà una testa piena ed estesa, che non si eleva molto, ma che si dilata assai all'intorno, e scende talora sino al suolo.

Le foglie, di una grandezza mezzana, sono spesso intiere, e i loro lobi, regolarmente terni, sono sempre corti ed ottusi. Esse si tingono di un verde bruno-cinereo, che le distingue da quelle delle altre ficaie.

I suoi frutti sbocciano nell'estate dalle gemme della messa novella in proporzione che si formano, e maturano continuamente e successivamente in Autunno dal principio di Settembre sino a tutto l'Ottobre.

FIGO BROGIOTTO NERO

La loro grossezza è quella dei Fichi più belli. Compresi alla corona, e rilevati dal lato opposto in un collo appena sensibile, in cui è impiantato il picciòlo, offrono una forma larga ed appiattita, ma aggraziata.

Prima di maturare, la loro buccia è di un verde cinereo, ed è listata da una quantità di coste rilevate, che la tagliano dalla base alla cima quasi come una canocchia: esse spariscono a poco a poco nell'avvicinarsi alla maturità, e la buccia, che diventa bruno-violacea, quasi si eguaglia; conservandone appena una traccia leggiera in alcune striscie verdastre, che però non sono continuate e che muoiono a poche linee di lunghezza.

Questa buccia, che non si mangia, sebbene composta di un tessuto di fibre carnose che sono tenere e saporite, avvolge la membrana grassa e delicata che forma la polpa del fico e che chiude i filetti polposi e il miele rosso e denso, che ne costituiscono il pieno: essa si screpola nella maturità, e lascia comparire il bianco della polpa interiore, il quale lista il frutto a striscie longitudinali ed ineguali.

È difficile colle parole il dare un'idea della squisitezza di questo frutto: essa non può essere rappresentata che dal palato. Noi osserveremo solo che il *Brogiotto Fiorentino* sarebbe il migliore dei Fichi, se non gli fosse disputato il primato dal *Brogiotto Genovese*.

I palati più ricercati sono ancora divisi fra queste due varietà. Esse sono egualmente polpose, egualmente delicate, e il loro mele è così dolce, che niente lo può eguagliare; ma nel *Nero* questo mele è più saporoso, e la sua dolcezza è più vellicante. Quella del *Bianco* invece pare più gentile, e di un gusto più delicato. Il *Nero* sodisfa più facilmente, e il *Bianco*, di cui si può mangiare con più d'intemperanza, lascia nel palato meno sazietà. Questa differenza di qualità lascia divisi fra loro i golosi, i quali si dividono fra l'uno o l'altro, secondo la natura dei loro gusti. Coloro che amano un zuccherino più concentrato pendono pel *Fiorentino*, e quelli che prefe-

FICO BROGIOTTO NERO

riscono un sapore men vellicante ma più gentile, danno la palma al Genovese.

Pare che questa disputa esistesse di già ai tempi di Plinio. Il Naturalista Latino dice che i *Fichi Affricani*; i quali rispondono ai nostri *Brogiotti neri*, erano da molti preferiti a tutti i Fichi d'allora; ma osserva che la cosa era ancor contrastata: *De Africanis quas multi preferunt cunctis, magna quæstio est*: e sebbene non c'indichi quali fossero i loro rivali, pure si deve credere che altri non potessero essere che i *Brogiotti bianchi* descritti da Plinio sotto il nome di *Pompeiiani*, e dipinti come i migliori tra i Fichi.

Il Brogiotto Fiorentino è conosciuto in quasi tutti i Paesi ove il clima si presta alla coltura dei Fichi. Gli antichi lo chiamavano *Fico Affricano*. Catone lo mette fra i migliori Fichi dei suoi tempi, e dopo di lui è vantato da Varrone e da Columella. Plinio dice che da molti è giudicato il migliore di tutti i Fichi, e aggiunge che essendo stato portato in Italia dall'Africa vi ha ricevuto il nome dal paese donde è venuto.

Esso si trova vantato egualmente da tutti gli scrittori moderni, ma nella sovversione generale delle lingue e delle cose esso ha cambiato di nome come tutti gli altri frutti.

Il suo nuovo nome non si trova ancora in Crescenzo, ma ciò non deve sorprendere perchè quest'Agronomo non è disceso alla distinzione delle varietà. Si trova però in Aldrovandi, che è stato il primo in Europa ad immaginare una Pomona, e che lo celebra come uno dei Fichi i più squisiti, derivandone il nome dall'Ambrosia dietro l'autorità di un Geoponico Inedito Bolognese, di cui rapporta le parole (*Celidonius*). Nè può esservi equivoco nell'identità della razza, poichè essa si trova anche adesso in Bologna sotto il medesimo nome, e che il Tanara, citato dall'Aldrovandi suddetto, lo adottò egualmente, e solo con una leggera alterazione di ortografia che lo cambia in *Bruschiotto*. Il Mattioli, che lo annovera fra i migliori Fichi della Toscana, lo chiama *Brigioto*; e il Micheli, nel suo Libro

FICO BROGIOTTO NERO

de'Frutti, che si servivano a'suoi tempi alla tavola del Granduca, lo dice *Brogiotto*. E esso si trova figurato nei Quadri di frutta, di cui il Granduca Cosimo III. avea ornata la R. Villa di Careggi, i quali si conservano ora nella sala della R. Villa di Castello, e vi è notato col nome di *Brogiotto*; nome che conserva nell'*Agricoltore sperimentato* del Trinci, il quale scriveva in Pistoja sulla metà del Secolo XVIII, e nell'Orto Cattolico del Cupani stampato in Napoli nel 1696.

Nessuno di questi Autori gli dà l'epiteto di *Fiorentino*, ma questo è ora adottato da tutti i coltivatori Italiani per distinguerlo da alcune altre varietà, che hanno usurpato nell'uso il nome di *Brogiotto Nero*, e che sono molto mediocri.

Anche i Francesi hanno estesa nelle loro Provincie meridionali la coltura di questo Fico. Tournefort lo registra fra le varietà della Provenza sotto il nome volgare di *Grosse Bourjassotte*, e lo rapporta a quello del Cupani: Garidel dopo di lui lo descrive con molta esattezza, e gli dà il nome volgare di *Grosso Figuo Barnissoto*, o *Bourjansoto*. Rozier e Bernard ne parlano anch'essi come di un Fico molto pregiato, e il nuovo Duhamel ne dà egualmente la descrizione e la figura.

È vero che non si trova nel Duhamel originale, nè in alcuna delle Pomone oltramontane: ma quei scrittori non si occupano che dei Fichi di paesi ove questa specie è esotica affatto, e dove vive in uno stato artificiale. Quindi non potevano parlare del *Brogiotto Fiorentino*, il quale non vive e non si perfeziona che nei climi di una temperatura moderata.

L'Italia è piena di questi Fichi. Essi riescono a perfezione in tutta la Riviera di Genova, e vi maturano dei frutti squisiti.

Continuano nella Toscana, e si distinguono in Pisa e nei piani di Firenze.

Ne ho mangiati degli eccellenti nell'Umbria e specialmente in Foligno, e gli ho trovati in Roma, e nella Sabina: gli credo conosciuti anche nel Regno di Napoli, e nella Sicilia, trovandoli descrit-

Fico Brogiotto nero

FICO BROGIOTTO NERO

ti dal Cupani nel Catalogo delle Piante del Principe della Cattolica in Palermo.

Finalmente essi passano al di là dell'Appennino, ed io gli ho trovati nell'Abruzzo, nelle Marche, nella Romagna e nelle Legazioni sino a Bologna, ove però cominciano a perdere della loro bontà, e dove maturano difficilmente.

Io credo che si coltivino ancora nello Stato Veneto; ma non gli ho mai veduti nel Milanese, nel Parmigiano, nel Monferrato, nel Piemonte, e nel pendio settentrionale dell'Appennino Ligure. Il clima di tali paesi è già troppo freddo per questo Fico.

Il *Brogiotto Fiorentino* si accomoda a tutti i climi di una temperatura media; ma ama il suolo grasso e fresco, e pare che preferisca i paesi e le località umide ai luoghi secchi ed asciutti.

Esso intristisce nella collina, e vi produce dei frutti piccioli, magri, e di un sapore caustico; ma se è posto nei giardini e presso le case, ei lussureggia di una vegetazione straordinaria, e fa dei frutti squisiti e grossissimi.

Non vi è forse pianta che abbia meno bisogno di Sole di questa. Posta nei cortili, ove appena vi penetra qualche raggio, essa cresce bellissima, e vi matura dei frutti eccellenti.

La sua cultura è semplicissima. Essa consiste tutta a sceglierle un suolo discretamente leggero, e provvisto di umidità nella state; nel resto, questo Fico non esige alcuna concimatura poichè le sue radici, estremamente vivaci ed attive, vanno a cercarsi il nutrimento sotto le case, sotto il suolo delle strade, e sino nei fiumi. Io ne ho trovate in un torrente che era alla distanza di cinquanta metri dalla pianta a cui appartenevano.

Nella maggior parte dei paesi marittimi il *Brogiotto* non è mai sottoposto a potatura. Alcuni vi levano qualche ramo interiore, e altri vi rompono in Autunno le messe minori, che circondano la messa principale del ramo. Questa pratica non è malintesa, poichè concentrando il nutrimento di tre a quattro messe in una sola, ne mi-

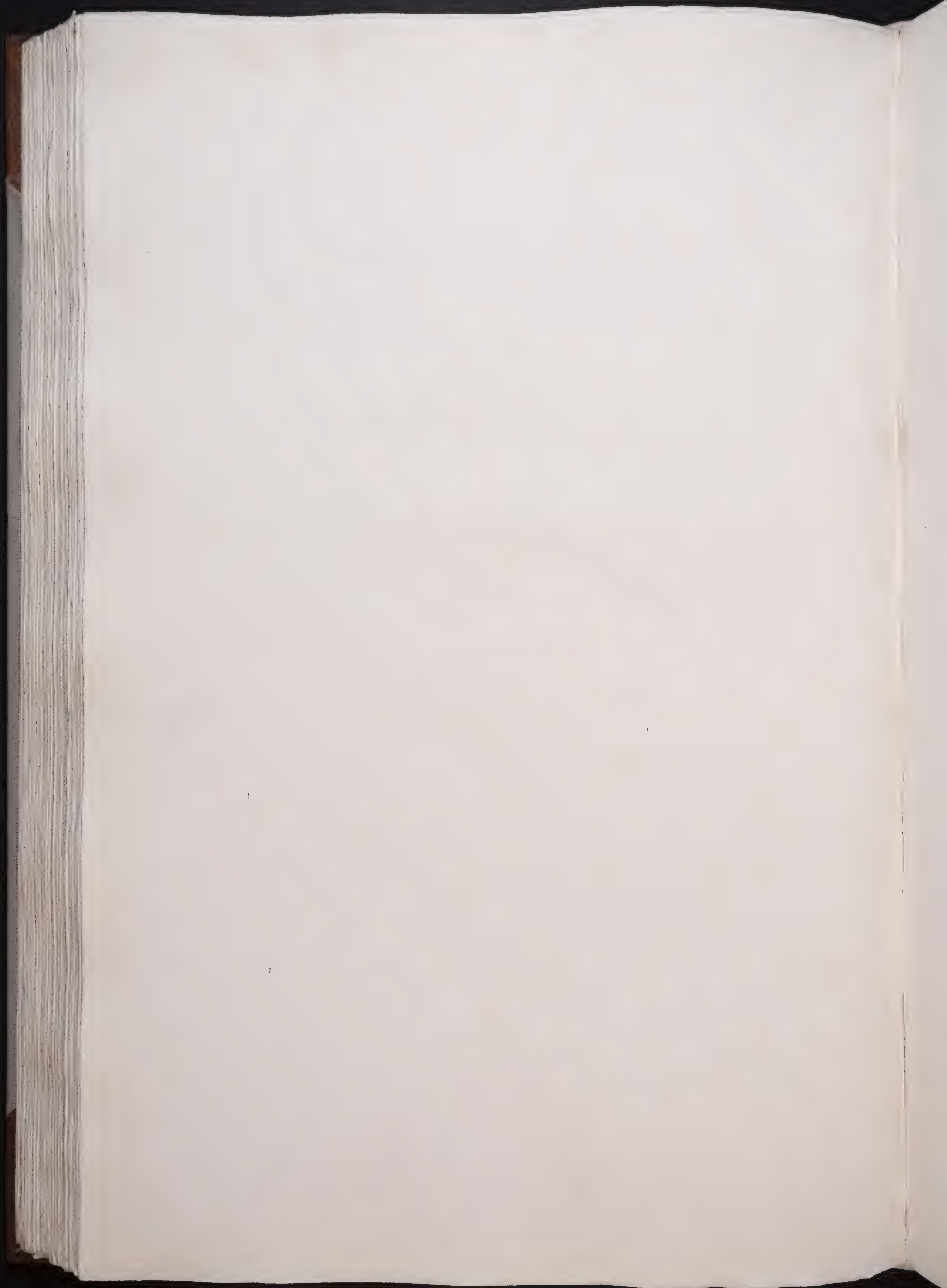
FICO BROGIOTTO NERO

gliora i frutti, e ne facilita lo sviluppo e la maturazione. Vi sono dei paesi nei quali si usa scapezzarlo quando comincia ad invecchiare, per farli gettare dei nuovi rami che hanno più forza e fanno dei frutti migliori; ma quest'uso, che riesce in certi luoghi, è pericoloso in genere, perchè qualche volta la pianta soffre il rigurgito dei sughi, e perisce.

Il *Brogiotto Nero* non produce fioroni. Una sol volta io ne ho veduto uno, il quale avea questo carattere, essendo uscito dalla gemma dell'anno anteriore; nelle forme però era eguale ai Fichi autunnali.

Il Fico del *Brogiotto Nero* è eccellente a mangiarsi fresco, ma perde le sue qualità se si dissecca. In questo stato, esso non conserva punto di polpa, e rimane vuoto come i Fichi maturati coll'olio. È difficile lo spiegare questo fenomeno.

Nel resto, noi rimandiamo i lettori ai dettagli sulla coltura della specie, che si troveranno nel Trattato del Fico.







Caprifico

F I C O

C A P R I F I C O

F. Carica CAPRIFICUS *unifera praecox*, *Grosso foecundo oblongo androgyno non eduli*, *cortice dilute-vio-laceo*, *pulpa exsucca vinosa*. *Vulgo*, Fico Salvatico.

IL CAPRIFICO è il Tipo della specie. È una *Ficaja*, che nasce spontanea, e che è abbandonata senza cultura sulle strade o nei muri, perchè il frutto che porta non è proprio al nutrimento dell'uomo: essa è conosciuta sotto il nome di *Fico Salvatico*.

I suoi fiori, incompleti, staminei e pistilliferi, sono chiusi in un corpo carnoso chiamato *Fico Fiorone*.

I suoi frutti, che hanno la forma di un granolino giallognolo, allegano entro di questo *Fiorone*, e chiudono un seme fecondo, che germoglia con facilità, ma che non è di alcun uso per l'uomo.

Il Caprifico nasce dal seme del *Fiorone*. Se è ben nutrito ingrandisce assai presto, ed acquista in pochi anni la consistenza della pubertà. Le sue messe sbocciano in Aprile: esse escono da una gemma conica ed appuntata che si forma in Estate all'ascella della foglia, ingrossa in Autunno e si perfeziona durante l'inverno. La messa del *Caprifico* è tenera, vetrina, coperta di una corteccia verde-chiara, interrotta a corti intervalli da dei nodi rilevati che portano foglie alterne, ed è terminata da una gemma conica e squamosa che ne forma la cima. La messa cresce e si consolida durante l'estate, e sul cadere di questa stagione spuntano nella ascella delle foglie due boccioline che sono l'embrione della produzione futura.

La prima di queste boccioline è la gemma destinata a sviluppare la messa dell'anno seguente, e questa è piccolissima, conica, appuntata e coperta da un involuppo squamoso, che difende i rudimenti delle tenere foglie.

La seconda è la gemma destinata alla fruttificazione, e questa è rilevata ovale, liscia, e verdastra.

Il mese d'Aprile è il tempo fissato dalla Natura allo sviluppo di questi due embrioni. Essi sbocciano contemporaneamente, e compiscono nell'estate seguente la diversa loro destinazione.

La *gemma a rami* rinnova la testa dell'albero e prepara la fruttificazione dell'anno seguente.

La *gemma a frutto* si sviluppa in un corpo carnoso, conosciuto sotto il nome di *Fico Precoce*, o di *Fiorone*.

Il *Fiorone* è un involucro carnoso, piriforme, concavo internamente, ombelicato in cima, ove è quasi chiuso da dei strati di piccole squame appuntate e addossate le une sull'altre, e che formano una corona chiamata *l'occhio del Fico*, che si apre nella maturità per la dilatazione delle squame. Egli è poi coperto da una buccia liscia, sottile, e violacea.

Il *Fiorone* racchiude un gran numero di Fiori pedicellati, che cuoprono la parete interna in cui sono impiantati, e che si dividono come in due zone. La zona superiore, che è la parte del concavo prossima all'occhio, è destinata ai fiori maschili. La zona inferiore, che occupa il rimanente della concavità, è destinata ai fiori feminei.

Il fiore maschile è portato da un pedicello membranoso e sottile, e consiste in un calice diviso in tre o cinque lacinie lanceolate, diritte, e ineguali. Gli stami, ordinariamente in numero di tre o di cinque, e qualche volta di uno, di due, di quattro e di sei, hanno i filamenti liberi e sottili, della lunghezza del calice, e portano ciascuno un'antera a due lobi, e qualche volta a tre.

Il Fiore femminile consiste in un calice diviso in cinque lacinie lanceolate, acuminate, con un ovario superiore, sormontato da uno stilo ricurvo, terminato da due stimmi acuti, ritorti ed ineguali.

Questo fiore, quando è ben fecondato, allega un frutto piccolissimo, quasi rotondo, compresso, abbracciato dai denti del calice, e composto di una scorza coriacea, e dura, e di un grano formato di un perispermo carnoso e di un embrione.

Questo frutto è il padre delle numerose varietà dei *Fichi*, che cuoprono le nostre campagne.

Quando la fecondazione del fiore femineo succede secondo le leggi regolari della natura, la *Ficaja* che ne nasce è un *Fico Fecondo*, e non presenta altre variazioni nei suoi modi di essere, se non se quelle che riguardano la grandezza, la forma, o altri accidenti non essenziali nelle foglie o nei ricettacoli.

Quindi ne vengono i *Caprifichi Uniferi*, che non producono che dei soli *Fioroni*; i *Biferi* che producono dei *Fioroni*, e dei *Fichi*, ed i *Triferi* che producono dei *Fioroni* e due successioni di *Fichi*. In tutti però il *Fico* è un puro aborto senza oggetto, e privo di organizzazione perfetta, e il *Fiorone* è un prodotto completo portante dei fiori fecondi e dei frutti perfetti.

Quando poi la fecondazione del fiore femineo è accompagnata da circostanze straordinarie che riuniscono in un sol embrione una soprabbondanza di azione maschile o un miscuglio di pollini, e che producono delle superfetazioni; allora si operano nella concezione del germe delle combinazioni irregolari e capricciose, che le imprimono un'organizzazione particolare, la quale tende quasi sempre al *Mulismo*; e da questi germi provengono le *Ficaje sterili*, che noi conosciamo sotto il nome di *Fichi domestici*.

Queste offrono altrettante varietà quanti sono i semi che le producono, e diversificano tutte in forma, in colore, in epoca di maturità, in successione di produzioni, ed in altri accidenti; ma si distinguono tutte dal *Caprifico* per il loro *Mulismo*, ossia per la

sterilità dei loro fiorì, e per l'impinguamento del ricettacolo, il quale diviene più polposo e pieno di un miele squisito, ma non contiene che dei grani abortiti e incapaci di riproduzione.

Quindi il *Fico Mulo* è il Fico destinato dalla Natura al nutrimento dell'uomo, e il *Caprifico* è il Fico destinato alla conservazione della specie.

Il primo si distingue per una *maturità di convenzione*, che consiste nello sviluppo di una gran quantità di materia polposa e zuccherina, che ingrossa il ricettacolo, e lo rende più delicato, e che impingua, o inviluppa le parti della fruttificazione obliterate da questa sostanza.

Il secondo non giunge mai a questa *falsa maturità*, ma acquista invece la *maturità vera*, che consiste nella perfezione del granolino che esso racchiude. Egli si mantiene in uno stato di durezza e di acerbità sino al momento della fecondazione; ed appena questa è compita, esso invizzisce, si disorganizza, e cade.

Tale è il *Caprifico* che noi abbiamo figurato, e tali presso a poco sono pure tutti i *Fichi a Fiore fecondo*.

Ma la Natura che non ha fatta cosa alcuna d'inutile, e che ha collegati tutti gli esseri con dei rapporti reciproci, ha dato anche al frutto del *Caprifico* una destinazione particolare, che lo fa concorrere alla conservazione del Regno Animale.

Il seme del *Caprifico* è stato destinato a ricevere ed a nutrire un insetto, che i Naturalisti hanno chiamato *Cynips Psenes*, assai noto come l'agente della *Caprificazione*.

Io mi riservo ad esporre la storia di questa operazione nel *Trattato sul Fico*, che dee far parte del Testo della POMONA, e mi limito per ora alla semplice esposizione di ciò che ho osservato nel *Caprifico* che si è descritto.

Questo esemplare è stato colto in *Agnano*, il 10 Agosto 1816, e mi è stato favorito dal Sig. Pecori Rettore di quella Parrocchia, ed amatore distinto di Agricoltura. Esso corrisponde perfettamente

ad altri rami colti anteriormente in Pisa, entro di un Orto situato presso la Porta Fiorentina, i quali presentarono l'istesse particolarità.

Il ramo portava nella messa dell'anno precedente i *Fioroni* come son rappresentati nella tavola, in cui n'è dato anche lo spaccato; e la messa dell'anno presentava all'ascella delle foglie, due bottoncini uniti, o per meglio dire un bottoncino avente due teste, una tondeggiante che si annunziava per un piccolo Fico, e l'altra appuntata che si annunziava per una messa.

I *Fioroni* contenevano, come si è detto, fiori di due sessi diversi. I fiori maschj erano sul punto di emettere il loro polline bianchiccio, proprio ad imprimere la vita ai germi dei fiori feminei.

Ma pare, che pochi tra questi fossero in caso di profittare della polvere fecondatrice che gli circondava, poichè il nucleo del seme era già divorato dal suddetto insettino sviluppato, del quale ecco la descrizione: *Cynips Psenes nigra, capite flavescens, macula triangulari atra inter oculos, antennarum articulo tertio lateraliter elongato-acuminato.*

Il *Capo* di quest'Insetto è gialliccio, cogli occhi neri di mediocre grandezza, tra i quali vi è, sopra la testa, una macchia triangolare nera. Tutta la testa è coperta di piccoli peli.

Le *Antenne* sono composte di sette articoli. Il primo, quadrato dalla parte superiore e cuneiforme in avanti: il secondo, minore, rotondato, piantato obliquamente sul lato interno del primo è in linea cogli altri: il terzo è globoso, allungato, e ristretto in cima, con una appendice cuneiforme dalla parte superiore esterna. Gli altri anelli sono quasi eguali fra loro, ciliati, ed eguali alla metà del terzo anello.

Il *Torace* è rotondato, nero, lucente.

Le *Ali* sono ciliate, appuntate, col nervo radiale grosso, scuro, ondolato, bifido.

L'*Addome* è ovale, nero, lucente, terminato da un astuccio di due pezzi, nel quale è racchiuso l'aculeo, piantato un poco sotto l'apice dell'*Addome*.

Le *Gambe* sono piccole, tutte nere, e le due coppie estreme con le coscie ingrossate.

L'Animale, quando cammina, tiene le ali erette. In stato di quiete le ha sovrapposte, come i maschi e le femmine delle Formiche.

Tale è l'insetto che ho trovato nel *Caprifico* Pisano, e che ho fatto figurare nella tavola che rappresenta questo frutto.

I Naturalisti lo hanno messo nel genere *Cynips*, ma io credo che debba essere portato nel genere *Chalcis*, a cui lo richiama il nervo radiale ondolato che lo distingue. Quando io l'ho osservato, la sua metamorfosi era compiuta: ma è certo che quando è in stato di *Larva*, esso è un piccolo verme, che si schiude nel nucleo dei semi del *Fiorone*, i quali a causa dell'irritazione prodotta dall'uovo, che vi è depositato, crescono più dell'ordinario. Ivi esso subisce la sua metamorfosi, ed esce dipoi per un foro ch'ei fa accanto all'attaccatura dello stilo.

Io credeva che nel gran numero di tali insetti, osservati con cura, avrei trovati degli individui dei due sessi; ma la presenza dell'aculeo, che ho riconosciuto costantemente in tutti, mi ha convinto che non vi erano che femmine.

Ho avuta poi occasione di osservare un altro piccolo animaletto giallo-scuro, abitatore ancor esso dei granolini del *Caprifico*, non occupati dal *Chalcis*.

Ecco la descrizione di questo secondo animale.

Il *Capo* è giallo-scuro, con due occhi lucenti, neri, molto piccoli.

Le *Antenne* sono composte di tre articoli: il primo grosso ed ovale: il secondo piccolo e globoso: il terzo simile al primo.

Il *Torace* è rotondato, dalla parte superiore di ugual larghezza del capo, dalla parte inferiore poco distinto dal corpo.

L'*Addome* dalla parte superiore è della grossezza del Torace, ma poi si restringe molto, e viene a formare all'altra estremità una specie di coda.

Le *Gambe* sono piccole: le due coppie estreme hanno le cosce molto grosse, e la coppia di mezzo le ha molto sottili.

Quest'insetto è affatto privo di *Ali*.

Io non l'ho veduto che in tale stato. L'aveva già osservato il Sig. *Bernard* di Marsiglia, e l'autore dell'*Enciclopedia Entomologica*, ne riporta la descrizione mandatagli da quel naturalista, ma non ne dice nulla di più. Egli presume che sia la *Ninfa* di un piccolo *Imenottero* che convive col *Cynips Psenes*; (Encyclop. Method. Insect. T. 2. p. 791.), ma varie circostanze che ho avuto luogo di osservare nell'esame del *Caprifico*, mi fanno invece pensare che possa essere il maschio del *Chalcis Psenes*. Una certa somiglianza in tutto l'insieme dell'animale, e l'analogia che si vede fra le sue gambe e quelle del *Chalcis*, danno della probabilità a quest'ipotesi. È vero che gli altri caratteri portano a pensare il contrario, tanto più che avendo esaminati molti *Caprifichi* contenenti un gran numero di questi animali di ambe le razze, non ne ho mai veduti che pareissero essere accoppiati. Dall'altra parte però sembra che questi *insetti apteri* vadano in cerca dei *Chalcis*; poichè mi è accaduto, nell'aprire un *Caprifico*, di trovare uno di questi animaletti *apteri* che era coll'addome fuori di un seme, e colla testa dentro, e pareva che si agitasse, e aperto il seme, vi riconobbi un *Chalcis Psenes* pronto a svilupparsi. Fu quello il solo che trovai in tal situazione, ma ne vidi molti altri che parevano occupati a forare altri semi, i quali probabilmente contenevano anch'essi dei *Chalcis*.

Ora bisogna concludere o che quest'insetto è un nemico del *Chalcis Psenes* e che va a cercarlo nei semi per divorarlo, o che è un amico che l'ajuta a uscir fuori. Ma in questo caso non sarebbe più sensato il presumerlo un maschio, che andasse a cercare la femmina per accoppiarsi?

Finisco questo articolo col dichiarare che mi accorgo di essere uscito dai limiti di una *Pomona*. Essa, in rigore, non dovrebbe contenere che la storia dei frutti mangiabili. Ma, trattandosi del *Fico*, era importante il far conoscere bene il *Tipo della Specie*, perchè questa cognizione, sulla quale esistono ancora delle oscurità molte, è la chiave del sistema con cui deve essere sviluppata la storia Agronomo-bottanica di questa bella famiglia.

Quindi io mi lusingo che non sarà sgradito quest'articolo, e che mi sarà perdonata la digressione, a cui ha dato luogo.



FICO CUORE

O

F I C O R U B A D O

FICUS CARICA SATIVA, *unifera, serotina; folio parvo, regulariter trilobato; Ficu maedio, cordiformi, faemineo, sterili, cortice virescente in maturitate lixido, pulpa intense-rubente sapidissima. Vulgo, Fico Cuore.*

LIL FICO CUORE è una varietà, che è molto pregiata dove il clima si presta alla sua maturità, ma che non riesce in tutti i paesi.

La pianta non viene grande, e i suoi rami sono rari e sottili.

La foglia è picciola, per lo più trilobata, ma di un verde carico.

I suoi frutti, tutti autunnali, sbocciano nella state dalle gemme della messa nuova, e maturano gradatamente in Agosto e Settembre. Sono oblungi, larghi sulla corona, appuntati presso al peduncolo ed imitanti la forma di una campana, o piuttosto di un cuore, ciò che gli ha fatto dare il nome di *Fico Cuore*, o *Fico del Cuore*.

La buccia dura, compatta, e difficile a staccarsi dal pieno, a cui adere fortemente, è tinta di un verdastro cenericcio, che è spesso alterato dall'azione del Sole, e che, nella massima maturità, prende, nei punti che vi sono più esposti, una tinta di secco.

Fico Cuore

FICO CUORE

La polpa è rossa, e di un rosso vinoso assai carico. I fiorellini che la formano sono numerosi e sottili, e il miele che gli avvolge è denso e concentrato. Il suo gusto è dolce ma caustico, e non è che nella massima maturità che perde quel pungente proprio dei fichi, il quale lascia nella bocca una specie di bruciore.

Questo Fico è molto stimato come frutto fresco, e vi sono dei palati che lo mettono in primo rango fra i fichi da tavola. Esso difatto è uno dei più saporiti, ma non unisce al gusto nè la delicatezza dei *Pissalutti*, nè il mieloso dei *Dottati*, nè la morbidezza gentile e graziosa dei due *Brogiotti*. Dopo di questi però ei può forse gareggiare colle varietà più ricercate.

Nè si deve considerare solamente come un fico da tavola: egli si presta ancora alla seccagione e riesce assai buono; ma la sua buccia è tanto compatta, che resta dura, e la polpa non è nè assai mielosa, nè in abbondanza sufficiente per conservare il pastoso che si ricerca nei fichi secchi: quindi sebben non cattivo, non conviene però il coltivarlo a quest'oggetto, poichè non può gareggiare coi *Dottati*, coi *Pissalutti*, coi *Donicali*, e con molti altri, che offrono d'altronde un raccolto più abbondante e più precoce.

Il *Fico Cuore* esige un clima umido e caldo, e un terreno forte e grasso. Se non è secondato da un'esposizione favorevole, i suoi frutti maturano difficilmente, e, sorpresi dai freddi autunnali, finiscono per restare nella massima parte acerbi alla pianta. Essi maturano per eccellenza dove sono favoriti dalla località; e in questo caso la loro maturità giunge al punto dell'avizzamento sopra la pianta, ciò che ne concentra il sapore e li rende dolcissimi.

Questo Fico è uno dei più pregiati e dei più comuni in tutte le Marche, nell'Umbria, nella Sabina, e nei contorni di Roma. Esso è sconosciuto in Piemonte, nel Milanese, in tutto l'Appennino Lombardo, e nella Romagna. Non mi è riescito mai di vederlo in Toscana; e solo ne ho trovata una pianta in Pisa nel giardino Lomellini, ove è stata portata da Genova. Esso ricomparisce nel Ge-

FICO CUORE

novesato, ove cangia il nome di *Fico Cuore* in quello di *Fico Rubado*, e riesce a perfezione nei contorni di Genova, ove il clima è umido, il terreno pastoso ed aprico, e dove giunge alla maturità prima dei freschi autunnali. In questo paese ei vi riesce tanto buono quanto in Fermo, in Macerata, in Ancona, e in altri luoghi dello Stato Romano, ove figura fra i Fichi i più squisiti.

Nelle due Riviere Liguri esso è meno pregiato, nè vi matura così bene come in Genova, e perciò non è coltivato che dai dilettanti.

Io non l'ho mai veduto nè in Provenza nè in Ispagna.





Fico Verruso

Domenico Del Rio dipinto in finale l'anno 1822.

Bern. Rosaspina inc. in Silezia

FICO DATTERO

O

F I C O V E Z Z O S O

FICUS CARICA SATIVA, *unifera, folio quinque-lobato, lobis angustis acutis. Ficu medio campaniformi, foemineo, sterili, cortice ex-luteo-albescente, pulpa alba, melliflua, saccharata. Vulgo, Fico Dattero o Fico Vezzoso.*

Fichi Datteri . Q. della R. Villa di Cast. Quadro 1. N. 19.

LI FICO DATTERO non è un fico da tavola, ma da commercio, perchè facile a dissecarsi, e in questo stato è uno dei migliori fichi che si conoscono.

La pianta del Dattero non viene alta, ma si allarga assai, e i suoi rami, che si stendono lateralmente molto bassi, cuoprono il terreno sino a toccarlo.

Le sue messe sono rare e grosse. Le foglie sono tagliate in cinque lobi molto sottili e divisi da una incavatura profonda, circostanza che ne forma il carattere, e che lo distingue da quasi tutte le altre Ficaie.

Il frutto è di una grossezza media. La sua dimensione comune è quella degli individui figurati nella tavola annessa a questo articolo, ma è spesso più grosso, specialmente se vive in terreno umido e grasso. Ha la forma di campana, ed è attaccato immediatamente sul legno, nell'ascella della foglia senza picciolo.

Fico Dattero

FICO DATTERO

La buccia è carnosa, e delicata, e colorita di un misto di bianco e giallo, velato da una leggiera sfumatura di rosso. Si screpola nella maturità, e cuopre un pieno abbondante composto di un gruppo di filetti polposi e bianchi, involti di un mele giallognolo, grasso, dolcissimo che non ha il piccante degli altri fichi, ma che non ne ha il caustico.

È per ciò che questo fico non è molto pregiato per mangiarsi fresco, perchè il suo dolce è troppo mieloso; ed è invece stimatissimo quando è dissecato, perchè in questo stato egli conserva una morbidezza di polpa che lo rende delicato e pastoso, e un zuccherino che piace, senza che vi si senta il coriaccio ordinario della buccia, la quale in questa varietà s'immedesima, dirò così, col pieno, e non è quasi sensibile.

Quindi il *Dattero* secco gareggia col *Troiano* dei Napoletani, col *Dottato* dei Toscani, col *Pissalutto* dei Genovesi, e col *Marsigliese* dei Francesi. Egli ha di più il vantaggio di prestarsi più di qualunque altro a questa preparazione, vantaggio dovuto egualmente e alla natura della sua polpa, che è densa e di una maturazione facile, e alla morbidezza della sua buccia che si dissecca senza indurirsi, e più di tutto alla stagione ancora calda e asciutta in cui matura, che lo assicura contro la corruzione e ne facilita il disseccamento.

A questo riguardo il *Dattero* è la più utile di tutte le Ficaie, perchè quella è che dà un maggiore prodotto per la vendita.

Ne ho veduto delle piante che cuoprivano un'area di terra di un'estensione straordinaria. In *Santo-Stefano* nella *Lunigiana* ne mostrano una che dà sino a 20 rubbi di fichi secchi, o siano 500 libbre.

Ciò che sembrerà più singolare si è, che questa ricchezza di prodotto è dovuta precisamente alla scarsezza della sua fruttificazione.

È un paradosso che non si verifica forse che in questa pianta. I suoi rami sono corti, ma spessi. Le gemme sono rare e non

FICO DATTERO

mettono che un fico ciascuna, ma questa matura sempre, e matura nel primo autunno, che è la stagione che si presta di più alla seccagione, sicchè non se ne perde un solo nè pel guasto delle piogge, nè per quello dei freddi, che nella maggior parte delle ficaie arrestano la maturità della metà dei frutti. È quindi fra tutti i fichi quello che ne produce di meno, e di cui se ne raccoglie più.

Il Fico *Dattero* non produce *Fioroni*. Questa circostanza contribuisce anch'essa alla perfezione dei fichi autunnali, e alla precocità della loro nascita e della loro maturazione.

Ha una vita lunghissima e frutta nella vecchiezza anche più che nella gioventù. Ne ho osservate sovente delle piante che parevano secche, tanto erano decrepite; e i pochi rami, che conservavano verdi, continuavano a dare ogni anno dei frutti bellissimi.

Il *Dattero* è raro in Toscana, nè mi è riuscito di vederlo nel Regno di Napoli e nello Stato Romano. Differisce dai *Dattilini* del Pisano, e da alcune altre varietà conosciute in Toscana e altrove sotto questo medesimo nome. Sembra lo stesso del *Donicale* del Pistoiese, ed è certo il medesimo che il *Bezzoso* della Lunigiana, il *Cortese* del Levante Ligure, e il *Coasco* della Riviera di Ponente. È specialmente in questi tre paesi che è coltivato in abbondanza, e che forma un ramo di produzione importante per la consumazione e pel commercio.

Io credo d'averlo trovato anche al di là dell'Appennino. Certamente si coltiva nel Piacentino sotto il nome di *Fico Vezzoso*. Egli ha una grande analogia col *Fico Madama* dei Bolognesi, che si coltiva in tutta la Lombardia sotto un'infinità di nomi diversi, e che vi è pregiatissimo. Ma il *Fico Madama* produce molti fioroni, e il *Dattero* non ne fa mai.

Il *Dattero* si suddivide in due varietà, in bianco, e in nero. Esse sono coltivate ambedue in tutta la costa da Sarzana a Niz-

FICO DATTERO

za, e presentano gli stessi caratteri, ma il bianco è più campiforme e più grosso. Quindi è il più comune.

Anche nel Piacentino il bianco è il preferito, e vi è distinto col nome di *Vezzoso biondo*, epiteto che risponde meglio al suo vero colore. Il *Vezzoso nero* vi è più raro.

Il lettori gli troveranno ambedue nella tavola che accompagna quest'articolo. Il bianco col ramo, e il nero isolato, perchè la differenza che li distingue non è che nel frutto.





Ficus collata

Ant. Servantoni des. et inc.

F I C O

D O T T A T O

FICUS CARICA SATIVA unifera serotina aliquando bifera, Grosso medio foemineo sterili regulariter caduco rarius eduli cortice flavesciente pulpa violacea meliflua, Ficu magno oviformi foemineo sterili cortice glabro et flavo pulpa grassa flavesciente meliflua gustu suavissima. Vulgo Fico Dottato.

Ficus Carica PLIN. lib. 5. c. 19.

Fico Grascello. MATT.

Fico Dottato. MAGAZ. Colt. Tosc. 36. MICHELI M. p. 376. QUADRI della R. Villa di Castello. N. 6. e 20.

Fico Ottato. TRINCI, e PORTA.

Ficus Sativa fructu intus et estus flavesciente. Inst. R. H. 662.

LIL DOTTATO è uno dei Fichi i più pregiati in Italia, e i più conosciuti.

La sua pianta si distingue per una vegetazione florida e vigorosa.

I suoi rami sono dritti e forti, e le sue messe vegete, grosse, e a nodi rapprossimati.

Le foglie sono grandi, e siccome per lo più non hanno che tre lobi, e che questi sono ottusi e poco sensibili, così esse compariscono sovente quasi intiere: questo carattere, unito al loro colore che è più carico che nelle altre Ficaie, e alla peluria che le velluta, dà loro una fisionomia che distingue la varietà.

Fico Dottato

FICO DOTTATO

Il suo Fiorone è ordinariamente caduco, ma qualche volta prende la consistenza dei Fioroni *muli*, e perviene allo stato di *maturità pomologica*: esso non è mai più grosso del Fico serotino, eccezione rarissima e forse sola: la sua buccia, liscia come quella del Fico settembrino, è colorita di un verde giallognolo, e chiude una polpa che sembra appartenere ad una varietà affatto diversa, essendo tinta di un paonazzo qualche volta sparuto, ma per lo più vivissimo. Il miele che racchiude è di un giallo chiaro, ma prende un poco del paonazzo della polpa, e lo comunica in parte anche ai fiorellini che involupa e che ne formano il pieno. Questi fiori sono polposi come quelli del fico serotino e sono tutti feminei, ma il granellino che chiudono non contiene il seme, circostanza che si osserva anche in quelli individui che avvizziscono senza impinguarsi, e nei quali i fiori e i loro pedicelli restano asciutti e pellicolari come nei Fioroni fecondi, ma non sono mai maschili.

La polposità e la squisitezza di questi Fioroni farebbe desiderare che allegassero in abbondanza, ma ciò non succede che raramente, e solo nei terreni ben pingui e nei luoghi un poco umidi. In generale la pianta del Dottato ne produce moltissimi e li porta anche ad una certa grossezza, ma quando la buccia comincia a cangiare essi avvizziscono e cadono. La loro maturità è così rara nei paesi marittimi che quasi non vi sono conosciuti, e il Dottato non vi è considerato che come una Ficaia *unifera*. Questo fenomeno è meno raro nei paesi mediterranei, perchè il terreno è più umido e il clima meno bruciato; ma anche in questi, quando un Dottato matura una o due dozzine di Fioroni, il raccolto è riguardato come abbondante.

Il Fico serotino è il vero prodotto del Dottato: è uno dei fichi più grossi e di forme più eleganti: è oblungo, ovato nella cima, degradante insensibilmente verso il peduncolo, e tornito con molta grazia: la sua buccia, prima verdastra e poi tinta di un canarino chiaro, è coperta di un'epidermide che ha un liscio particolare,

FICO DOTTATO

il quale le dà come un lucido, proprio a poche varietà, e che risalta specialmente nel frutto immaturo. Questa prima buccia chiude un secondo involuppo, all'esteriore cotonoso e nell'interno carnoso, nel quale sono impiantati i pedicelli polposi che ne formano il pieno, e che nuotano in un miele giallognolo che loro dà il suo colore. Questi pedicelli formano la parte più delicata del Fico, e chiudono un granellino vuoto, il quale perciò è sempre infondo.

Tale è il Fico Dottato: esso è uno dei più apprezzati per la sua fecondità, per la carnosità delicata della sua polpa, e per la dolcezza del miele che chiude; ma il suo merito principale consiste nella facilità con cui si presta alla seccazione, e nella morbidezza che conserva in questo stato.

I Toscani amano mangiarlo fresco e lo riguardano come il migliore dei *Fichi da tavola*. Nel Genovesato invece non si coltiva che come Fico da seccare, nè osa comparir sulle mense quando sono fornite di *Brogiotti*, di *Pissalutti* o di *Rubadi*. Il dolce mieloso che lo distingue riesce certo gratissimo nello stato di disseccazione a cui si presta così bene; ma molti lo trovano smaccato nello stato di frutto fresco, e perciò certi palati preferiscono quei fichi più gentili, i quali senza essere insipidi, hanno un sapore meno forte e una polpa meno pastosa.

Io credo che questa diversità di opinioni dipenda dal diverso grado di sviluppo, che questo Fico prende nei suddetti due paesi, poichè nel mangiare i Dottati del Fiorentino, il mio palato mi fa spesso inclinare al parere dei Toscani, senza però accordar mai al Dottato la preferenza sopra i due Brogiotti.

Ad ogni modo il Dottato è sempre senza contrasto uno dei Fichi i più preziosi, sia per la bellezza delle sue forme che per la morbidezza e lo zuccherino della sua polpa; ed ha il doppio vantaggio di essere un buon frutto da tavola, e di fornire colla sua seccazione un prodotto lucroso che ne fa una pianta di rendita.

FICO DOTTATO

In alcuni luoghi esso è destinato anche alle confetture, ed io ne ho mangiate in Piacenza delle eccellenti, sia nel siroppo che secche.

Questo Fico presenta sovente il fenomeno della superfetazione: essa si spiega nella riunione di due fichi che sbocciano insieme amalgamati in un solo, il quale ora si apre in due teste ed ora in una abbracciata dall'altro, o confusa con quello in modi diversi. È da questa singolarità, frequentissima in tale Ficaia, che deriva il nome di *Binello* (Gemello) che il Dottato riceve in molti luoghi del Genovesato.

Il Dottato è una delle varietà più estese, e più anticamente coltivate. I Latini lo conoscevano sotto il nome di *Ficus Carica*, e Plinio lo vanta come uno dei più proprj a seccare: egli dice che è stato portato di Sorìa da Lucio Vitellio nella sua Villa di Alba, quando era Legato in quella Provincia, negli ultimi anni dell'Imperatore Tiberio.

In Toscana ha preso il nome di Fico *Dottato*. Questo nome non si trova nel Mattioli, il quale pare che lo descriva sotto quello di Fico *Grascello*; ma si ritrova nel Micheli, nel Magazzini, e nei Quadri di frutta fatte dipingere dal Granduca Cosimo terzo, e che si conservano nella Real Villa di Castello presso Firenze, nei quali esso vi è figurato e in istato di Fico, e in istato di Fiorone.

Quindi esso deve essere antichissimo in questo paese, sebbene vi sieno dei luoghi ove è cangiato in quello di *Brogiotto Bianco* (nel Pistoiese).

Il nome di *Dottato* si estende nello Stato Romano e nel Regno di Napoli, ove è modificato in quello di *Ottato*. Esso arriva dalla parte di ponente sino a Sarzana e a Pontremoli nella Lunigiana, ove questo Fico è abbondantissimo, e dove produce assai, matura bene, e secca a perfezione.

Il Genovesato è pieno di questi Fichi. Essi vi sono conosciuti sotto molti nomi diversi. Sono detti *Dottati* a Sarzana, *Binelloni*

FICO DOTTATO

dalla Spezia a Chiavari, *Binelli* e *Fichi di Napoli* in Genova, *Gentili* in Voltri, *Napoletani* in Finale, *Fichi di Calabria* e *Dattaresi* nel resto della Liguria occidentale.

Io non ho trovato questo Fico nè in Piemonte nè nel Milanese, ma ne ho mangiati a Novi sulle falde settentrionali dell'Appennino Ligure, ove è conosciuto sotto il nome di *Gentil-Napoli*, e dove è abbondante e gustoso.

Esso continua in tutte le Colline dell'Appennino Lombardo da Voghera sino a Bologna, e vi è distinto col nome di *Fico della goccia*, o *Fico della goccia d'oro*.

In Piacenza si coltiva ancora nei giardini in Città e nei cortili, e vi produce dei frutti squisiti, i quali rivaleggiano con i *Verdecci* della collina, che sono i Fichi prediletti di tutti quei paesi.

Non so se si ritrovi in Provenza, ove non mi è mai avvenuto di vederlo: So però che non si trova nel nuovo Duhamel, in cui sono descritti e figurati i migliori fichi della Francia meridionale.

Ne ho mangiato in Malaga ed in Alicante, ove sono buoni ed abbondanti, ma non mi rammento il nome che vi ricevono.

Questo Fico è comune nel Levante, ove fornisce l'immensa quantità di Fichi secchi che si vedono nel Commercio.

Esso è il Fico della *Caria* da dove anticamente ne venivano tanti in Grecia, ciò che ha dato luogo al nome di *Carica* con cui si è distinta la specie del Fico Europeo.

Nel Genovesato se ne coltiva una varietà a frutto picciolo, che non è senza pregio: essa è conosciuta sotto il nome di *Binelletto*, perchè suol gemellare come il Dottato. Le sue forme sono ovate-oblonghe, la sua buccia è liscia e lucente, e la sua polpa gialla, grassa, e zuccherina; ma il suo volume è di metà più picciolo di quello del Dottato, e la sua maturazione è un poco più precoce.

La Ficaia del Dottato ama i luoghi grassi, ma soleggiati, e pare che si presti più che qualunque altra ai climi mediterranei: essa produce moltissimi Fichi e li matura bene. In alcuni paesi,

Fico Dottato

FICO DOTTATO

come in Lunigiana, si usa di sbucciare il Fico quando è maturo e passato per pochi minuti al forno si fa disseccare al sole: in altri luoghi, come nel Genovesato, si espone al sole senza sbuciarlo e senza passarlo al fuoco. Il sistema della Lunigiana è preferibile nei paesi lontani dal mare o quando l'autunno è umido: quello dei Genovesi è più adattato ai climi caldi e alle stagioni asciutte.

La moltiplicazione del Dottato si fa per *pollone*, per *ramo*, o per *innesto*: il primo di questi metodi è il preferito nel Fiorentino: il secondo è il più usitato nei paesi marittimi: il terzo non conviene che quando si hanno delle cattive ficaie in buoni terreni. Questa pianta ama di essere rinnovata col taglio: è una pratica proscritta nel Genovesato, ma molto in uso nei paesi della Toscana. Io non entrerò per ora nell'esame dei suoi vantaggi e dei suoi inconvenienti; ma osserverò, che in seguito ai fatti che mi sono caduti sotto degli occhi ho dovuto convincermi, che con questo mezzo si ringioviniscono le piante e si ottengono dei frutti migliori.





Fico d'Indo

Vigna Giordano disegni in Torino 1823.

Giuseppe. Fico indico in Firenze 1832.

FICO DATTO

FICUS CARICA sativa bifera, folio quinquelobato, lobis angustis acutis, grosso maximo, cucurbiformi, faemineo, sterili, cortice ex-flavo-rubescence, pulpa dulci melliflua, Ficu magnitudine minori, campaniformi, pulpa suavissima. Vulgo, Fico Datto.

Il FICO DATTO è una ficaia propria dell'Italia settentrionale. La sua pianta si distingue per la lunghezza delle messe, che sono sottili e a nodi distanti, e per le foglie divise in cinque lobi straordinariamente piccioli e lunghi.

Il Fiorone, o il Fico estivo è il più grosso dei fichi di quelle regioni: ha una forma tutta particolare: è quasi cilindrico, colla testa rotonda poco più grossa del corpo e col collo quasi nullo. La buccia è gialla, sfumata di un rosso marrone tutto suo proprio: la polpa consiste in una massa di fiorellini oblonghi, polposi, e di un bianco brillante, che traspare fra il rosso della sostanza mielosa in cui è avvolta. Quando matura bene è un fico dolce e delicato, ma è soggetto a restar anneggiato, e allora perde il suo miele. Il Fico autunnale è più picciolo ed ha delle forme diverse. È corto, irregolare, largo alla corona e quasi piatto: il colore della buccia è un verdastro velato di rosso: la polpa è bianchiccia, delicata e mielosa: non teme le nebbie come il fiorone, e matura meglio.

Fico Datto

FICO DATTO

Il Fico *Datto* si trova quasi da per tutto dai piedi dell'Alpe sino ai confini della Romagna e dello stato Veneto. I Milanesi lo conoscono sotto il nome di *Fico Madama rosso*. Nel Pavese è distinto col nome di *Fico Genovese*, nome che conserva sulle rive del Lago Maggiore, a Intra, e nei monti del Comasco. La sua coltura si estende da quella parte sino a Bergamo, ove prende il nome di *Fico della Madonna*, e lo conserva nel Piacentino, nel Modanese e nel Bolognese, alternato sovente con quello di *Fico Madama*. I Vogheresi lo chiamano *Fico Rossetto*. Nell'Alessandrino è detto *Fico Lardè*. I contadini della collina di Torino lo chiamano *Fico Avarengo*, e *Fico Datto*, per abbreviazione di *Datilo*. Io l'ho trovato nel Canavese, a Pinerolo, a Saluzzo e nell'Astigiano. Da per tutto è un fico stimato sia pel fiorone che pel fico autunnale, ma non da per tutto ei riesce egualmente buono, nè la pianta vegeta colla medesima forza. Nelle località meridionali essa prende molto sviluppo, e i fichi autunnali prevalgono sopra i fioroni, ma nei paesi freddi, come il Piemonte, il fiorone è il solo che acquisti una maturità completa. È questa una delle ragioni per cui ho prescelto quest'ultimo per rappresentare la varietà.

Il disegno che offro al Pubblico è lavoro di una pittrice che non è più, e che piango come amica e come collaboratrice. La Sofia Giordani, nota a tutti i Torinesi per le sue virtù e per i suoi talenti pittorici è quella che lo ha ritratto sotto i miei occhi sopra un originale colto nella bella collina di Torino. Quanto ha perduto la Pomoma colla perdita di un'Artista di tanto merito! Il Pubblico ne giudicherà dalla tavola che accompagna il presente articolo.





Tico Felifero, o Tico dell'Osso

Iconico Del Pino disegnò in Linole 1846.

Giuseppe Rea in Firenze.

FICO FETIFERO

O

FICO DALL' OSO

FICUS CARICA sativa, bifera, folio saepius quinque-lobato, Grosso oblongo pyriformi faemineo sterili, cortice partim ex-rubro nigricante, partim virescente, saepe in se ipso confuse reflexo, monstuoso, Ficu aliquando simplici aliquando grossis simili, magnitudine minori, pulpa dulci melliflua. Vulgo, Fico Fetifero, o Fico dall' Osso.

IL FICO FETIFERO è un frutto che riunisce alle qualità di un buon fico, uno dei fenomeni i più curiosi del *mulismo*.

La pianta è bifera. Sul cominciar della primavera le gemme che si sono formate nel ramo dell'anno antecedente, si aprono parte in messe e parte in frutti.

Le messe si allungano in rami, e si guarniscono nei nodi di nuove gemme e di piccioli fichi che vanno a maturar nell'autunno. I frutti invece ingrossano subito, e maturano dei fichi estivi, ossia dei *fioroni*.

Il *Fiorone* del *Fico dall'osso* è un frutto più grosso del *fiorone* del *Fico nero*, e più picciolo di quello del *Datto*: è oblungo, campaniforme, terminato da una coda lunga e sottile, coperto di una buccia nericcia, rigata longitudinalmente da una quantità di coste rilevate, e contenente dentro di sè un corpo carnoso, della

Fico Fetifero

FICO FETIFERO

stessa natura del fico, spuntante fuori della corona, e che sembra un fico che sta per uscire dall'altro.

È questo il ricettacolo stesso del *fiorone*, che si ripiega al di dentro, ove cresce, e cerca di svilupparsi, ma che, non potendolo, vi forma come un fico spiegazzato e irregolare, il quale si mostra all'orifizio della corona, che in questo caso è straordinariamente grande, e come aperto.

La polpa di questo *fiorone* è composta, come negli altri fichi muli, d'un involuppo carnoso pieno di miele, e impiantato internamente all'intorno di una quantità di filetti polposi, portanti in punta un granellino vuoto: è dolce e saporita, e fornisce in Agosto dei frutti pregiati quanto i *Fichi neri* e i *Dotti*.

I secondi Fichi non si distinguono dai primi che per la grossezza, che è sempre minore di quella dei *fioroni*. Nel resto essi hanno le medesime forme e il medesimo gusto, e presentano gli stessi fenomeni.

Il più singolare fra questi è quello di dare dei frutti di due sorta: gli uni sono semplici, campaniformi, coperti di una buccia verde-giallognola, e striata di violaceo: gli altri sono divisi in due, uno dei quali sembra uscire dalla bocca dell'altro, e aventi perciò due colori diversi. Gli uni e gli altri sono privi di corona sull'occhio, cioè a dire, mancano di quel giro squamoso che distingue in quasi tutte le varietà l'occhio del fico, e così questo resta come aperto, e forma quasi un buco nel quale si distingue un ripiegamento interno della parte carnosa del ricettacolo, la quale in alcuni è internata nel buco, e vi forma come un concavo, e in altri si contropiega e si mostra all'orifizio dell'occhio quasi un secondo fico che stia per sbocciare dal primo.

I Fichi semplici sono più piccioli, e non annunziano alla vista il fenomeno che contengono, a meno che non si osservino dalla parte dell'occhio: ma i fichi doppi lo annunziano colla loro forma che offre l'aspetto di due fichi, uno sbocciato dal seno dell'al-

FICO FETIFERO

tro, e lo contengono poi come i semplici nell'incavatura dell'occhio, ossia della corona.

La prima porzione del ricettacolo, che comincia al picciuolo, e termina alla metà del frutto, è del colore del fico semplice, verdastro-giallognola e screpolata, e finisce con un giro squammoso che abbraccia la seconda porzione, e che sembra un'espansione delle squamme della corona.

La seconda porzione, che comincia dalla metà del frutto, e termina coll'occhio, è più grossa, rigonfia verso la cima, ove s'appiattisce, e coperta di una buccia nero-violacea, che fa un contrasto grazioso con quella dell'altra porzione.

Tali sono all'esteriore i caratteri dei due Fichi che compongono il *Fico Fetifero*: essi si somigliano ancora di più nell'interno. Quando si aprono, si trova che esiste in ambedue sotto dell'occhio un corpo carnoso, che è una prolungazione del ricettacolo ripiegato al didentro, e rivolto in maniera che la sua parte esterna, ossia la buccia, resta interiore, e ne forma il concavo, e la parte interna che contiene la polpa resta rovesciata, e ne forma l'esteriore.

Non è, come si è creduto, un secondo fico che sbuccia dal primo, ma una prolungazione del primo ripiegata entro se stessa, e che, tendendo a crescere e a svilupparsi, e non potendolo, forma come un fico spiegazzato e irregolare, e sembra un aborto.

La polpa di questo corpo informe, che è rivolta al di fuori, si combacia con quella del resto del ricettacolo, ed è quasi priva di granelli, e poco polputa, ed è della stessa natura di quella del resto del frutto. I filetti che la compongono sono sottili, delicati, involti in un miele rossiccio che gli cuopre, e gli rende morbidi, dolci e saporiti.

Non tutti però questi fichi sono sempre mostruosi, nè la proporzione fra i mostruosi e i semplici è sempre la stessa: essa varia di ramo in ramo, e di anno in anno; e lo stesso ramo che in

FICO FETIFERO

un'annata si cuopre di *Fichi Fetiferi*, non produce nell'anno seguente che dei *Fichi semplici*.

Così si osserva una grande varietà anche nelle forme: tanto il fico esterno quanto l'interno, presentano in quasi ogni individuo delle combinazioni particolari che si somigliano tutte, ma che non sono mai identiche, variando continuamente o nella proporzione fra l'uno e l'altro, o nel modo con cui si abbracciano, o negli altri accidenti della loro complicazione.

Ecco i veri fenomeni che presenta il *Fico dall'osso*, e che si vedono ancora in alcune altre piante. Essi non erano mai stati osservati con esattezza, e perciò erano stati rappresentati diversamente da quello che sono, e avevano ricevuti dei nomi improprij.

In generale, il corpo carnoso formato nel fico dal ripiegamento del ricettacolo in se medesimo, era stato preso per un altro fico rinchiuso nel primo, e così era stato chiamato col nome di *Fico fetifero*, nome che si dava dagli agronomi a tutti i frutti, che presentano una mostruosità consimile tanto negli agrumi che in altre piante. Io ho verificato che non ve ne è alcuno che contenga realmente un frutto dentro dell'altro, e che in tutti, il fenomeno è semplicemente apparente e prodotto sempre da un'espansione straordinaria del pericarpo, che ripiegato entro se stesso per effetto di un'organizzazione difettosa, e non potendosi estendere, si guazzabuglia confusamente, e vi svolge un corpo informe e spiegazzato che ha l'apparenza di un frutto abortito.

Tale si trova in alcuni Cedri Muli dei così detti *Cedri della China* (CITRUS MEDICA CEDRA FRUCTU MONSTRUOSO. GALL. N. 5) nei limoni descritti dal Volcamerio e dal Ferraris sotto il nome di *fetiferi* e in molti altri. (HESPERIDES J. B. FERRARJ, pag. 403. VOLCAMERIUS, HESP. NORIMBERG, etc.)

In tutti si riconosce un'esuberanza di materia vegetativa organizzata irregolarmente e procedente dalla natura del germe che ha data origine alla pianta.

FICO FETIFERO

In nessuno si scuopre la concezione di un germe dentro dell'altro, nè la fusione di due germi distinti in una sola massa composta, siccome si è creduto da alcuni fisiologi. (SAGERET, POMOLOGIE PHYSIOLOGIQUE. p. 564. 570. 571. seg.) Sono questi fenomeni, di cui non si ha esempio nella storia dei frutti, e ai quali però non si possono assegnare le piante in questione. La vera causa di queste mostruosità sta nella sproporzione delle molecole elementari sessuali che si combinano nella concezione del germe. Niente di più naturale che un fiore, composto di un ovaio ricco di molecole elementari feminee e rigurgitante di vigore, assorba con avidità le molecole elementari del maschio che si presentano al suo contatto. Se queste gli pervengono con esuberanza, e di *forme e dimensioni* non interamente consimili, le proporzioni della natura ne devono restar alterate, e non si può più far luogo a combinazioni regolari. Si legano allora delle molecole senza una corrispondenza intiera e si legano confusamente: le forze dell'affinità le combinano in tutti i punti, nei quali combaciano; ma essendovene ancora di quelli che non combinano, l'incastro non può aver luogo in tutte le parti, e ne risulta un guazzabuglio che si apre alla vita a malgrado della mostruosità della sua composizione, ma che non può combinare le parti sessuali, e che perciò ha sempre per carattere la mancanza di fecondità, e per conseguenza un'esuberanza di sostanza vegetativa che tende a svolgersi in qualunque maniera, e che si svolge a capriccio.

Il frutto della Ficaia si presta più di qualunque altro a tali deviazioni dell'ordine normale della generazione. Il talamo di questa specie di frutto è un ricettacolo chiuso nel quale si contiene una quantità grande di fiori di ambi i sessi che non possono dissiparsi all'esterno. Egli nel medesimo tempo può ricevere il poline dei fiori di un altro ricettacolo, perchè la Natura vi ha praticato sulla cima un occhio pel quale si introducono con facilità gli insetti, e con essi il poline dei ricettacoli dai quali sortono.

FICO FETIFERO

Ed ecco riunite tutte le condizioni le più proprie per far luogo alla combinazione di un germe mostruoso, il quale poi, confidato alla terra, deve spiegarsi e si spiega in una pianta *mula* che sorprende colle sue anomalie e coi suoi capricci.

Le esperienze che io ho fatto sui fiori, e che ho pubblicate nella mia *Teoria della riproduzione vegetale* non lasciano dubbio sulla verità di questi fatti; e il sistema che ne risulta spiega in un modo luminoso il *mulismo* dei fiori e dei frutti e i fenomeni che lo accompagnano, e così quelli del *Fico fetifero*. Resta solo a spiegarsi l'irregolarità di questi fenomeni e la loro incostanza.

Si concepisce con facilità come i principj elementari dei sessi destinati per la loro *forma* rispettiva ad incastrarsi gli uni negli altri e a fare un solo tutto si perdino senza combinazione ogni qual volta sieno alterate le proporzioni necessarie pel perfetto loro combaciamento.

Si concepisce come, nel caso che queste proporzioni non sieno alterate che leggermente, e solo *in quantità o in dimensione*, il loro incastro avendo luogo in gran parte, si possano ancora combinare degli esseri organici capaci di vita sebbene mostruosi.

Si concepisce ancora come in questa combinazione sforzata ed imperfetta, gli organi della generazione, sia perchè si compongano di molecole proprie esigenti un'omogeneità totale, sia per altre cagioni, debbano essere i più ritrosi a legarsi e perciò i più frequenti a mancare.

Si concepisce finalmente, come, mancando gli organi della riproduzione, la sostanza destinata ad esservi elaborata e ad esserne emessa debba sfogarsi in qualche altro modo, e svolgendosi in altre parti contigue, formi la doppiezza dei fiori e la mostruosità dei frutti e altri scherzi simili.

Ma non si comprende come un germe concepito in questo modo e portante un'organizzazione mostruosa, possa produrre dei fiori e dei frutti di forme fra loro diverse, e variarli e alternarli

FICO FETIFERO

a capriccio, e sosponderne e riprenderne la produzione ad intervalli lunghi ed indeterminati. È questo un mistero che la sagacità e le meditazioni del filosofo non giungeranno forse a spiegare giammai. Pure tali fatti si presentano sovente ai nostri occhi, ed è ben certo che sono sempre compagni del *mulismo* e che perciò devono essere prodotti dalle medesime cause.

Così l'*Arancio di Bizzaria* (*CITRUS AURANTIUM INDICUM LIMOCITRATUM*. GALL. n. 29.) produce dei *cedri* puri, (*CITRUS MEDICA CEDRA* etc. v. GALL. n. 1.) delle *Arancie-forti* pure (*CITRUS AURANTIUM INDICUM VULGARE FRUCTU ACIDO*. GALL. n. 17.) e dei miscugli dei due variati in cento forme diverse, e gli produce senza regolarità, sbocciando nei medesimi rami un fiore di cedro dalla messa ove è uscito il fiore d'Arancio o di Bizzaria, e così viceversa cangiando ogni anno di produzione e di capriccio.

Ho osservato lo stesso disordine nei *Limoni cornicolati* (*AURANTIUM CORNICULATUM*. GALL. p. 169.) nell'*Arancio violetto* (*CITRUS AURANTIUM INDICUM... FRUCTU VIOLACEO*. GALL. p. 27.) e in due Bizzarie singolari che ho ottenute di seme, cioè nel *Limone tuberculato* e nella *Melarosa fetifera*. Così nei fiori di giardino si vedono spesso variare da un anno all'altro i colori, i quali ricompariscono in seguito o restano stazionarij per molti anni, e che qualche volta si spiegano ancora in modo diverso in due fiori contemporanei usciti sul medesimo ramo.

Ciò succede spessissimo nelle Viole o Garofani e nelle Ortensie, che alcuni giardinieri hanno preteso di render cerulee con delle inaffiature artificiali, ma che lo vengono da se medesime cangiando il ceruleo in rosso e il rosso in ceruleo e nelle sue gradazioni senz'alcun artificio, e solo in virtù dell'organizzazione primitiva che ha ricevuta questo *mulo* nella sua concezione e in certe date località e circostanze.

Anche la *doppiezza*, ossia la trasformazione delle parti sessuali in petali, è soggetta a delle variazioni. Io che l'ho ottenuta

FICO FETIFERO

tante volte in diverse specie di fiori, cumulando una quantità di polini diversi in un solo ovaio, ho osservato che neppure essa è costante, vedendosi qualche volta delle piante, che hanno dati per molti anni dei fiori doppj, insemplificare improvvisamente e darne dei semidoppj, o anche degli intieramente semplici: ma ho rimarcato che appunto dalle ovaia di questi semplici straordinarj, e più ancora dai semidoppj si ottengono colla cumulazione dei polini i semi più singolari di varietà stradoppie, e specialmente i *proliferi*. Ora, se quest'incostanza di organizzazione e di forme è sempre compagna delle mostruosità che produce la sproporzione degli elementi sessuali, essa ne deve essere egualmente un effetto.

Vi sono dei Fisiologi (SAGERET, POMOLOGIE PHYSIOLOGIQUE, pag. 565 etc.) che la deducono dal principio dell'*Atavismo*, e credono che certi caratteri che si manifestano improvvisamente nella fruttificazione di una pianta che non gli aveva mai offerti antecedentemente, siano dovuti allo sviluppo di una qualità propria ad un avo o a un bisavo *restata occulta sino a quel momento, ma conservata intatta a traverso di tante generazioni*.

È questa una teoria che a prima vista ha qualche cosa di specioso: ma se si mette alla prova di un'analisi severa, si riconosce facilmente che non può essere conciliata colla ragione.

È difficile il concepire cosa sia questa sostanza *avita*, e come possa esistere occulta, e perciò in istato di non combinazione in un germe che non passa tutto fatto di pianta in pianta, ma che si concepisce *ex novo* ogni volta per una combinazione di principj elementari determinati, e molto meno come si svolga poi e si assimili all'embrione, modificandolo nella sua essenza, e ritorni a sparire e ricomparire a capriccio. Sono idee che lo spirito non può cogliere, perchè implicano contraddizione.

Se però si spogli l'ipotesi di simili astrazioni, e si riduca a termini più semplici e più conformi alla vera teoria della genera-

FICO FETIFERO

zione, allora l'*atavismo* può essere ammesso, e sino ad un certo segno anche spiegato.

Due sono le sorta di piante alle quali si è applicato tale sistema, le *varietà* cioè, e le *ibride*.

Noi intendiamo per *ibride* le piante che provengono dalla combinazione di due specie diverse nella concezione, come sono fra gli animali il prodotto del cavallo e dell'asino, e fra i vegetali il *Pesco Mandorlo*, l'*Arancio di Bizzaria*, e forse alcuni altri.

In queste, perchè si faccia luogo all'*atavismo*, bisogna che si diano delle *ibride* di *ibride*, nè credo che ve ne sia ancora alcun esempio: se ne esistessero, la seconda generazione porterebbe il miscuglio di quattro diversi caratteri, perchè esistenti già tutti quattro nei due autori *ibridi*; e quest'*atavismo* costante e uniforme, si perpetuerebbe colle medesime leggi in tutte le generazioni senz'interruzione e senza capriccio.

È dunque nelle *varietà* che bisogna esaminar l'*atavismo*.

Io intendo per *varietà* gli individui di una medesima specie che si producono in ogni generazione, mediante l'unione de'sessi, e che non si conservano nè si moltiplicano che con i mezzi artificiali che la natura ha lasciati a disposizione dell'arte.

Le differenze, che distinguono le *varietà* o sono regolari, e si riducono a semplici fisionomie, o sono mostruose, e allora sono irregolarità di cui si può cercare la causa, ma che non possono essere dimostrate, perchè ciò che è fuori di regola, non può essere spiegato colle regole.

L'*atavismo* nelle fisionomie pare riconosciuto da tutti: esso però non è che la disposizione naturale di un corpo organizzato a ripetere nella generazione dei figli le combinazioni che hanno avuto luogo in quella del padre o dell'avo, senza però ch'esse possano essere mai nè necessarie nè identiche.

Così le proporzioni dei principj sessuali che si combinano nel fiore di un Fico bianco, dal quale in regola non nascono che del-

FICO FETIFERO

le ficaie a frutto bianco, possono dar esistenza a una ficaia a frutto nero o rosso, e differente dal padre in molti accidenti.

Questa nuova fisionomia combinata in questo nuovo individuo, si ripete ordinariamente nei figli, senza risentirsi di quella dell'avo, ma può pure variare per effetto di una nuova proporzione negli elementi della concezione, e può ritornare ai colori del padre e a quelli dell'avo, o distaccarsene ancora maggiormente, o mischiarsi col colore di un fratello o di un cugino, e formar dei composti più o meno nuovi secondo che il caso e le circostanze ne dispongono le proporzioni.

In questi casi è probabile che i principj elementari che combinano i germi, omogenei in tutti gli individui di ogni specie nella *sostanza* e nelle *forme*, si distinguano poi in ciascuno per le *dimensioni*, e concorrano con tale differenza a quella varietà infinita di combinazioni che caratterizzano gli esseri organici.

Quando si verifica il concorso di questa seconda causa di complicazioni, l'organizzazione del padre può avere una grande influenza sopra le differenze di dimensione nei principj elementari che combinano il figlio, e per esso in quei del nipote, e conservare così delle fisionomie di famiglia, e dar luogo poi coi loro incrociamenti a quella specie di falso *ibridismo* che è stato confuso col vero, prendendo le *razze* per *specie*, e di cui abbiamo degli esempj interessantissimi nelle belle e delicate esperienze del Sig. *Duchesne* sulle Fragole, del Sig. *Kockreuther* sulle Nicotiane, del Sig. *Sageret* sui Meloni, e dei Sigg. *Knight* e *Herbert* sopra altre piante.

Tutto questo però esclude l'esistenza nel germe o nella pianta che ne proviene, di una sostanza qualunque isolata o di qualunque qualità occulta, e riduce il fenomeno ai veri principj.

I mostri escono di loro natura da queste teorie, perchè essendo effetto del disordine, non possono essere ricercati nell'ordine; ma è dimostrato che dipendono tutti o dall'alterazione delle

FICO FETIFERO

proporzioni fra i sessi nella loro concezione, o da *differenza di forme* nei principj elementari quando si tratta di *specie diverse*, o da *differenza di dimensioni* quando si tratta di *varietà*.

Sono queste le tre vere cagioni di questi fenomeni. Non mi tratterrò a confutare l'opinione di coloro che attribuiscono le mostruosità vegetali a cause estranee alla loro organizzazione originaria, quali sono *l'epoca della seminazione, e i differenti processi della coltura* (SAGERET, POMOL. PHISYOL. p. 559).

Io ho già dimostrata la debolezza di tale sistema nel mio Trattato sulla riproduzione vegetale, e ho stabilita la mia nuova teoria in un modo decisivo coll'applicazione che ne ho fatta agli agrumi nel mio Trattato sul *citrus*, e al Fico nella parte scientifica della Pomona.

È vero che malgrado l'evidenza dei miei raziocinj, l'opinione contraria si riproduce ancora da uomini dotti e nel seno di Società scientifiche di prima sfera, e che vi si riproduce con un apparato più scientifico, sostituendo al sistema della fecondazione quello *meno romantico di un estensione di tessuto di una madre che precede*, e spiegando la mancanza di organi sessuali, e la sovrabbondanza di altre parti colla creazione di *una suscettibilità al cangiamento tendente a far divenir gli organi suddetti quello che sono in fondo, cioè delle foglie sforzate (reduites), e delle gemme terminali prodotte per estensione dai tessuti proprj della pianta madre*. (Si veda ANNALES D'HORTICULTURE DE PARIS, LIVRAISON 37, SETTEMBRE 1830, pag. 144, 152, 153, etc.). Ma è vero pure che nessuno sin ora si è accinto a confutare quanto ho pubblicato io su questo argomento. Sino a che non si distrugga la verità dei fatti che ho esposti, e che formano la base dei miei principj, il mio sistema resterà sempre il più semplice, e il solo capace a spiegare i misteri delle mostruosità vegetali.

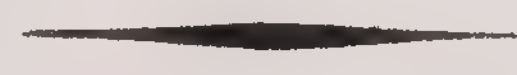
Il *Fico fetifero* è conosciuto in Piemonte sotto la denominazione di *Fico dall'osso*: ei deve questo nome alla durezza della

FICO FETIFERO

porzione ripiegata al di dentro, la quale, essendo formata per la maggior parte di buccia, e non acquistando mai la maturità del resto del frutto, ha dato luogo a vedervi una certa analogia col nocciolo dei frutti, il quale nella lingua volgare, riceve il nome di *osso*.

Il fenomeno che presenta questa pianta, può avere influito ad estenderne la coltivazione presso i curiosi, ma vi hanno avuto parte ancora sicuramente le sue qualità, come frutto. Malgrado la sua mostruosità ei contiene una polpa gentile e saporita, e gareggia coi migliori fichi del Piemonte. Si trova quasi da per tutto sul pendio meridionale delle Alpi, e specialmente in Saluzzo, da dove io ho avuta la pianta che coltivo in Finale.

Il *Beccafico* (MOTACILLA FICEDULA. LIN.) si piace in tutti i fichi, e non credo che abbia alcuna preferenza per il *fetifero*. Ciò non ostante, avendo trovato uno di questi uccelli sopra i suoi rami, quando ne faceva eseguire il disegno, ho profittato della circostanza per farvelo dipingere. Dopo di aver fatto conoscere gli insetti che vivono su questa pianta, era ben giusto che dicessi una parola di un uccello che se ne pasce senza gran danno, e che ha preso il nome dal suo gusto per i fichi.







Fico Gentile

Anton. Verantoni del.

Stef. Rinaldi incis.

F I C O

G E N T I L E

FICUS CARICA SATIVA *Unifera Praecox*, *ficu medio campaniformi faemineo sterili, cortice nitido lutescente, pulpa subflava melliflua, gustu suavissimo. Vulgo Fico Gentile.*

Ficus Tiburtina. PLIN. lib. 5. c. 18.

Gentilium. ALDROV. p. 430.

Gentili sublutei. TANAR. presso Aldrov.

Fichi Gentili Bianchi. MICHEL M. p. 140.

Gentili. QUADRI della R. V. di Castello n. 10.

Fichi Dori. TRINCI.

IL FICO GENTILE è una Ficaja che merita veramente il nome che porta.

La sua Pianta viene assai grande, e le messe, che non ingrossano molto, sono dritte, brancute e raccolte.

La Foglia è larga e trilobata, e il suo verde prende una tinta di giallognolo che l'assomiglia a quella del *Brogiotto Genovese* e del *Sanguinello di Pisa*.

Il suo Fiorone è oblongo, ovato alla cima, rigonfiò nel corpo, e degradante appena presso al peduncolo ove finisce quasi senza collo.

La sua buccia è sottile, di un bel canarino, quasi liscia come quella del *Dottato*, screpolata longitudinalmente nella maturità e facile a staccarsi dal pieno.

Fico Gentile

FICO GENTILE

La polpa è grassa, mielosa, di un giallo sfumato di roseo, e di un gusto squisito: essa non ha punto di caustico, ma è fina, gentile, e ha quasi la leggierezza di quella del *Pissalutto*.

Il Fico Gentile non matura che de' Fioroni, ma ne getta moltissimi, e li porta tutti a perfezione: essi succedono ai *Bitontoni*, ed ai *San-Pieri*, e provvedono le tavole per quasi due mesi, maturando tutti successivamente sino al più picciolo.

Io non conosco Fiorone alcuno che lo eguagli in fecondità, in bellezza, in delicatezza, ed in sapore: esso si può chiamare il *Brogiotto d'estate*, perchè primeggia fra i Fioroni come il *Brogiotto* primeggia fra i Fichi.

Il Fico Gentile è unifero, ma non perciò lascia di gettare dei fichi serotini: essi spuntano in Luglio sulle gemme delle messe novelle, ma vengono appena della grossezza di un *Fico Datilino*, e poi si sconciano, avvizziscono, e cadono: questi frutti consistono in una buccia fongosa che forma come una borsa, ma vuota di polpa e di miele, e solo coperta nella parete interiore di una peluria bianchiccia composta di filetti sottilissimi che sono i rudimenti dei fiori che abortiscono.

Egli è a lato della cicatrice lasciata da questi aborti caduchi, che si forma la gemma dei Fioroni dell'anno seguente, la quale ingrossa in autunno, si perfeziona nell'inverno, e sboccia in primavera colle messe novelle per maturar nella state.

Tale è il Fico Gentile: esso è abundantissimo nel Regno di Napoli, nello Stato Romano, e nella Toscana, e riceve dappertutto il medesimo nome. In alcuni luoghi è conosciuto ancora sotto il nome di *Fico d'oro*, come nel Lucchese, nel Pistoiese, e nella Lunigiana.

È una cosa ben singolare che questa varietà non passi al di là della Magra. Il Genovesato non conosce ancora questa Ficaia: ve ne sono ora alcune piante in Genova nella Villa Giustiniani-Cambiaso in Albaro, e nei poderi del March. Ipolito Durazzo, sommo

FICO GENTILE

conoscitore delle Scienze Botaniche e grande Pomologo, ma non è che un acquisto recente. Il Fico Gentile è sconosciuto nelle due Riviere e nella Provenza, nè mai ne ho veduto in Malaga e in Cadice, ove mi sono trovato nella stagione dei Fioroni: esso però è passato al di là dell'Appennino, e si trova in abbondanza nel Bolognese e nei paesi vicini, e vi riceve egualmente il nome di *Fico Gentile*.

Io non lo trovo con questo nome nel Mattioli, ma lo trovo in Aldrovandi, nel Tanara, nel Porta, nel Trinci, nel Micheli, e nei Quadri della R. Villa di Castello.

Pare che sia il *Fico Tiburtino* di Plinio, il quale dice che è uno dei più primaticci e dei più pregiati.

Ama un terreno grasso e fresco, e preferisce il piano alla collina. Si moltiplica di *Talea* come gli altri fichi, ma è facile l'averlo di *Pollone*, perchè ne getta moltissimi.

Io ho osservato in questo Fico un fenomeno singolarissimo, il quale ha dell'analogia con quello della *Proliferazione*. (vedi Teoria della Rip. Veget. p. 112. e Trattato sul Fico pag. 26.)

Stavo scegliendo in una pianta il ramo che ho fatto figurare nella tavola annessa, quando mi si presentò un Fiorone maturo, che pareva come coronato: mi affrettai di farlo disegnare ancor esso, e di farne la descrizione.

Ecco quale l'ho veduto nell'esame che ne feci.

Il Fico conteneva nel suo interno un pieno di fiori feminei polposi, e involuppati del solito miele; ma ne aveva una zona sotto dell'occhio, che era senza miele, e della natura di quella del Fico selvatico.

I pedicelli floriferi, che formavano questa zona, e che vi componevano un cerchio immediatamente intorno dell'occhio, sviluppavano in quest'individuo una forza di vegetazione così straordinaria, che invece di pendere verso del concavo del frutto, si ritorcevano all'insù; e sbocciando fuori dell'occhio, che si allarga-

FICO GENTILE

va, vi formavano come un ciuffetto, che lo coronava in un modo grazioso.

Questi pedicelli, che nel Fico Caprifico sono pellicolari e portano il fiore maschio, e che nei Fichi Muli sono polposi e feminei, offrivano in questo Fiorone un'organizzazione indeterminata, che non annunciava verun sesso, ed erano privi della polposità propria del Fico Mulo, sviluppandosi in tanti filetti gialli e pellicolari somiglianti a quelli dei Caprifichi.

Io ho avuto occasione in seguito di osservare lo stesso fenomeno nel Caprifico, e con delle circostanze anche più singolari.

Il Lettore ne troverà la descrizione nel Trattato sul Fico.





Fico Melograno, o S. Germano

Detinta Roma Gallio del. in Pinale 1828.

Giuseppe Pera inv. in Firenze

FICO MELAGRANO

Ficus carica sativa unifera serotina, folio-ter-quinque-lobato; Ficu medio, ovato, faemineo, sterili; cortice irregulariter lacero e viridi violaceo; pulpa rubente, melliflua, gustu dulci. Vulgo, Fico Melagrano, o Fico di San Francesco.

LIL FICO MELAGRANO è un fico di second'ordine, ma ha delle qualità particolari, che lo raccomandano al coltivatore.

L'albero prende molta estensione, e si allarga più che non s'innalza: la foglia è grande, per lo più trilobata e a lobi corti ed ottusi.

Non produce fioroni, ma è fecondo di fichi Autunnali, che si distinguono dal comune dei fichi per la bellezza, per la bontà, e per la proprietà di maturare tutti.

Sono ovati, della grossezza dei Dottati, ma un poco meno distesi, coperti di una buccia verde-violacea, che si screpola in tutti i sensi, e che nella maturità sembra screziata da una quantità di righe irregolari, che compariscono bianche, perchè lasciano trasparire il paranchima interiore che avvolge la polpa. Queste righe sono rilevate e rilevano reciprocamente il violaceo vivo, che cuopre l'epidermide, il quale si carica in proporzione che arriva al massimo della maturità.

La polpa è grassa, formata di filetti minutissimi, involta di un mele denso, il cui colore rosso sanguigno s'assomiglia al rosso del melagrano, e ha un gusto vivo e saporito.

Fico Melagrano

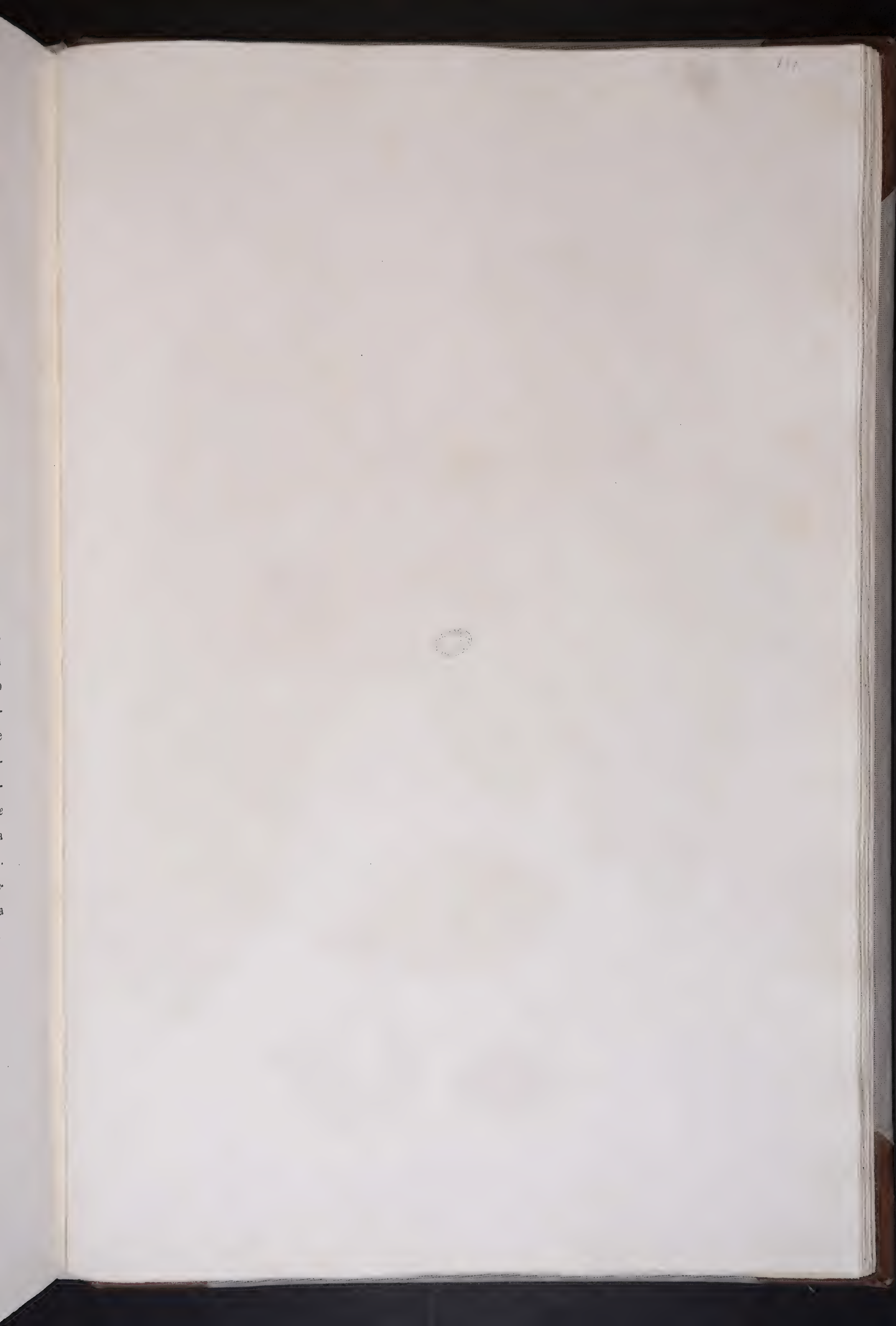
FICO MELAGRANO

Il *Fico Melagrano* comincia a maturare sulla fine di Agosto, ed è nella massima produzione in Settembre: ordinariamente sul cadere di questo mese non gli resta più alcun frutto, perchè quelli che mette maturano tutti in 15 a 20 giorni: se il tempo corre morbido e caldo, essi acquistano un grado di perfezione, che li mette al pari di qualunque altro fico, all'eccezione dei due *Broggiotti*, del *Pissalutto*, del *Dottato* e dell'*Albo*. Se poi le piogge si succedono con frequenza, allora esso si apre prima di acquistare la maturità, ed è perduto. Quando però è favorito dalla stagione, non solo riesce un buon fico da tavola, ma secca assai bene e conserva in tale stato una morbidezza e un pastoso che gli è particolare.

Il *Fico Melagrano* non è conosciuto nell'interno dell'Italia, se pure non è lo stesso che il *Fico Papale* dei Romani.

Si trova in abbondanza nella Riviera occidentale di Genova, e vi riceve dei nomi diversi. In Finale è noto sotto il nome di *Fico Unico*: in Alassio è detto *Fico di Spagna*: gli Albinganesi lo chiamano *Fico Robado*, nome che si estende fino alla valle dell'Arossia: ritorna a ricevere quello di *Unico* al Porto-Maurizio, e prende in seguito quello di *Fico Melagrano*: i Nizzardi lo distinguono col nome di *Fico di San Francesco*: ei conserva il medesimo nome in Antibo e in parte della Provenza: forse è la *Figue Cordeliere* della Linguadoca: nel Regno di Valenza ne ho veduta una varietà che lo somiglia molto, e che potrebbe essere lo stesso.

La coltura che esige è comune a tutti i fichi: ama un terreno grasso e morbido, e una temperatura umida e dolce. Senza queste condizioni i suoi frutti non maturano, o maturano male.





Ficus c. Monaco

Domènica Del Rio del. in Genova — Gius. Pera. inc. in Firenze 1831.

FICO MONACO

O

FICO DELLA LUNIGIANA

FICUS carica sativa, bifera, folio magno vix-lobato, lobis amplis obtusis; grosso oblongo, ovoidali, faemineo sterili, cortice virescente, albisque maculis punctato; pulpa violacea, melliflua, gustu suavisimo; Ficu minori, campaniformi, in vertice compresso, cortice virescente, pulpa intense-rubente, crassa, dulcissima, maturatione serotina. Vulgo, Fico Monaco.

Il MONACO è il Fico privilegiato della Lunigiana, e merita per tutti i riguardi di tenere uno dei principali posti fra i Fichi Italiani. La pianta è bifera, ed è una delle più grandi dopo quelle dei due Brogiotti: le foglie sono larghe, appena lobate, e a lobi ottusi: le messe grosse, diritte, e a nodi spessi e rilevati: i frutti mediocri abbondanti e squisiti.

Quelli che si sviluppano nella messa dell'anno al suo formarsi sono sessili, campaniformi, compressi alla corona come i Brogiotti, e maturano nell'Autunno.

La loro buccia è verdastra, dura, e solita ad avvizzire nella maturità, come quella dei Robadi: la polpa è densa, colorita di un rosso acceso, dolcissima, ma di un dolce caustico, ossia col sapore del latte di fico. Maturano tardi, ed esigono un'esposizione

Fico Monaco



FICO MONACO

calda e un buon autunno, senza di che non acquistano tutta la loro perfezione: quando l'ottengono, figurano bene sulle mense come fichi freschi, ma riescono anche meglio disseccati al sole, conservando in questo stato della morbidezza e del pastoso.

Tali sono i fichi autunnali del Monaco: essi escono in abbondanza nella cacciata dell'anno, ma non maturano che nelle prime gemme: le ultime o non ne mettono, o li abbandonano prima che ingrossino: esse invece producono nell'anno successivo i fichi estivi, conosciuti col nome di *Fioroni*, e sono quelli che formano il pregio principale di questa varietà.

Il Fico estivo del *Monaco* è oblungo, ovale alla corona, allungato al collo, e quasi sessile: la sua buccia è verdastra, punteggiata di bianco, e di un tessuto molle e carnoso che si colora di violaceo nell'interno come nel fiorone del *Dottato*. La polpa, fina, mielosa, delicata, e di un sapore squisito, non la cede in bontà che al *Gentile*. Poche Ficaie sono così abbondanti di fioroni quanto il *Monaco*, ma quest'abbondanza è maggiore nei paesi interni che sulle coste marittime. In Pontremoli il *Monaco* fornisce una quantità di fioroni quasi eguale a quella dei *Gentili*, e matura pochi fichi: in Finale i Fichi sono più abbondanti che i fioroni. Io non ho veduto il *Monaco* che nella Lunigiana: pare che sia originario di quel paese. Ora però si va estendendo, ed io ne posseggo già molte piante. Quella che ha fornito il campione pel disegno, che accompagna questa descrizione, vive in Genova nella villetta Cambiaso, ai Cappuccini, ove è stata piantata dal Cardinale Spina, che la fece venir di Sarzana.





Ficus Paradisi

La specie del Pino diffusa in Italia 1831

Giuseppe Vercellotti in Firenze 1831

FICO

PARADISO

FICUS CARICA BIFERA, *grosso, oblongo, cortice virescente, pulpa circum violacea interne ex-albo-rubente melliflua suavissima, Ficu parvo aenophoriformi, cortice lutescente, pulpa molli insipida. Vulgo, Fico Paradiso.*

IL FICO PARADISO è una ficaia pregiata per i Fioroni. L'albero è mediocre. I suoi rami sono sottili, e hanno i nodi così distanti fra loro che compariscono lunghi e nudi, ciò che dà alla testa della pianta un aspetto irregolare e sparso che la somiglia a quella del *Caronchino* e la distingue da quasi tutte le altre Ficaie.

I fioroni sono lunghi e di una grossezza mediocre: la loro buccia è verde, picchiettata di bianco. Il paranchima che circonda la polpa e il giro esterno della polpa medesima sono violacei come quelli del fiorone del *Dottato*: l'interno della polpa è bianco, velato di un leggierissimo rosso e involto da un miele delicato e soave che gli rende squisiti. Essi somigliano tanto a quelli del *Monaco*, che staccati dalla pianta quasi non si distinguono.

I Fichi autunnali hanno una forma diversa: sono piccioli fiaschiiformi, di buccia sottilissima, colorita di un bel giallo cereo, di polpa bianca appena sfumata di rosso, molle, delicata senza caustico ma di poco sapore. Essi somigliano un poco al *Fico Troiano*, ma sono più gialli e più lunghi: alla vista si prenderebbero per *Pissalutti*. Maturano in Settembre e durano poco.

Fico Paradiso

FICO PARADISO

Il *Fico Paradiso* è un Fiorone Napoletano: è passato nel Genovesato da poco tempo. Se ne vedono nella Valle di Bisagno presso Genova, e specialmente nella *Villa Imperiali* all'*Albero d'oro*, e vi sono conosciuti sotto il nome di *Paradisi*.

Sono rari nelle due Riviere, e non l'ho veduti che al Portomaurizio, ove ricevono il nome di *Fichi di Berio*. Gli credo sconosciuti in Francia, nel territorio di Nizza e in Toscana.

La forma dell'albero lo rende di poco prodotto, perchè i suoi rami sono così radi e così sparsi che occupano molto spazio e portano poche messe. A malgrado di tale difetto è una varietà da coltivarsi perchè i suoi fioroni non mancano mai e sono squisiti.

I *Gentili* sono forse i soli che gli superino in bontà, e i *Monaci* e i *San-Pieri minori* (*Fichi Mori*, o *Moreni* dei Genovesi) i soli che gli pareggino. Non valuto in questo confronto quelli del *Dottato* e quelli del *Caronchino bianco* perchè ne portano di rado e non si possono considerare come piante a frutto estivo. Tutte le altre Ficaie di questa classe non vagliono il *Fico Paradiso*.



Fico-Pissalutto

D. Delphinella in Genova

Stip. Rinaldi in Firenze

F I C O

P I S S A L U T T O

FICUS CARICA SATIVA *unifera serotina*, *Ficu medio cucurbitiformi faemineo sterili*, *cortice nitido tenuissimo eleganter lutescente*, *pulpa rubente meliflua delicatissima gustu suavissimo*. Vulgo Fico Pissalutto.

Serendæ sunt autem præcipue Livianæ. COLUM. l. 5. c. 10.

Ficus Liviana PLIN.

IL PISSALUTTO è il più gentile dei Fichi.

La sua Pianta prende una grandezza mezzana, e i suoi rami sono raccolti e vigorosi, sebbene non sieno nè così grossi nè così brancuti come quelli del *Dottato*.

Le foglie, per lo più trilobate, hanno i lobi pronunziati, ma larghi ed ottusi: il loro verde, vivace nei terreni freschi, si scolora nei luoghi aprichi, e prende una tinta di pallido, che dà nel giallognolo, e che in ciò le assomiglia a quelle del *Brogiotto-bianco*.

Il frutto è bislungo, ovato sulla cima, degradante verso la coda, la quale si allunga in un collo molto aggraziato, e che lo foggia a zucchetta: la sua grossezza è all' incirca la metà di quella del *Dottato*.

La buccia è sottile, nitida, e tinta di un verdastro slavato, il quale nei luoghi aprichi si cangia in un canarino chiaro, proprio del Pissalutto, e che ne forma il carattere.

Essa si conserva nitida e tesa sino alla piena maturità, ma se il Fico passa il suo punto, si avvizza allora al calore del Sole, e

Fico Pissalutto

FICO PISSALUTTO

prende una tinta di livido scuro che la rende meno elegante, ma che è l'annunzio di quella concentrazione della sostanza mielosa che rende questo frutto come candito: in questo stato essa non si stacca più dalla polpa con cui s'immedesima: se poi si coglie il frutto nel punto di una giusta maturità, allora la buccia si presta a separarsi malgrado la sua sottigliezza, e il pieno, che resta appena velato dallo strato leggerissimo di paranchima bianco che vi rimane ad avvolgerlo, si conserva ciò non ostante intiero ed unito.

La polpa è grassa del miele in cui nuota: questo però è di una sostanza così leggiera, e i pedicelli che avvolge sono di un tessuto così gentile, che essa si scioglie entro la bocca, senza impastarla, e solletica graziosamente il palato senza irritarlo.

Non è perciò che manchi di sapore, ma questo è grazioso, e non sente punto del caustico proprio dei fichi, nè di quel dolce rinforzato che produce al palato una certa vellicazione che chiamiamo *calore*. In somma il Pissalutto è il più leggero di tutti i fichi, ed è quello che sazia di meno, e di cui si possa mangiare con più intemperanza senza pericolo.

Il colore della polpa è un rosso vinoso che la somiglia un poco a quella del *Rubado*; e questa circostanza è ben singolare, poichè in generale l'intensità del colore nei Fichi risponde alla forza del gusto, sicchè i più bianchi sono sempre i più gentili, e i più coloriti sono i più caustici.

La maturazione del Pissalutto comincia sulla fine di Agosto, e continua tutto il Settembre. È uno dei Fichi i più precoci ed uno dei primi a finire, perchè teme i freddi autunnali: quindi esso è quello che fornisce le tavole dopo dell'*Albicello*, del *Binelletto*, e di alcuni altri di poco pregio, ed è seguito dal *Dottato*, dal *Rubado*, e dai due *Brogiotti*.

Il Pissalutto non è solo un Fico da tavola: è ancora uno dei fichi i più squisiti in istato di frutto secco, ed uno dei più proprij a ricevere questa preparazione, sia per la stagione in cui matura,

FICO PISSALUTTO

sia ancora per la polposità e la dolcezza del suo pieno, e per la sottigliezza della buccia la quale appena vi si riconosce.

Il Pissalutto secco gareggia col *Fico Marsigliese*, col *Dottato*, col *Brogiotto bianco* del Genovesato, e coi *Donicàli*; esso è ricercatissimo per le tavole di lusso, ma non è abbondante, e si trova poco nel commercio. Il paese che ne fornisce di più, e che ha fama di fornirli migliori, è il Ventimigliese nella Liguria Occidentale.

Il Pissalutto è comunissimo in tutto il Genovesato, e non è conosciuto in Toscana. Il primo paese ove si trovi è il Sarzanese, da dove poi continua lungo la Riviera orientale sino a Genova, e di là sino a Nizza, conservando sempre il medesimo nome, ed aumentando di pregio e di bontà in proporzione che si avanza verso i paesi più caldi: esso forma in tutto quel litorale un oggetto importante di prodotto, e pel consumo interno e pel commercio.

La coltura che domanda questo Fico è presso a poco la medesima di quella che conviene al *Dottato*. Il Pissalutto però pare più delicato e più amante dell'aria di mare: se è in luogo basso, o internato, i suoi frutti restano insipidi, ma se è posto in luogo aprico e sul litorale, essi acquistano un sapore che li rende squisiti: bisogna però che alla situazione aperta e marittima vi si unisca un terreno grasso e sostanzioso, perchè in caso contrario la mancanza di nutrimento produrrebbe il medesimo effetto che la mancanza di calore.

Il Pissalutto è sempre unifero: è rarissimo il vederlo gettare dei Fioroni, e, se ne getta, essi annebbiano, o per meglio dire non allegano, e cadono prima di prendere un mezzo sviluppo.

Egli invece matura a perfezione i Fichi serotini, meno quei pochi che sono sorpresi dai freddi autunnali, i quali li rendono insipidi, o ne arrestano la maturità.

Questa varietà è abbondante nell'Isola di Corsica e nella Sardegna, e vi porta il nome di *Pissalutto*: io la credo coltivata nello

FICO PISSALUTTO

Stato Romano e nel Regno di Napoli, sebbene con un nome diverso : gli Antichi la conoscevano sotto il nome di *Fico Liviano*. Columella l'annovera fra le razze le più pregiate dei suoi tempi, e Plinio dice che il suo frutto è uno dei più proprj a seccare.

Il Pissalutto merita di essere propagato, ed io credo che riuscirebbe a perfezione nelle calde regioni del Pisano, e in tutta la Toscana marittima.

Nel Genovesato se ne coltiva una varietà chiamata *Pissalutto nero*. È questo un fico che ha la medesima grossezza e quasi le medesime forme del *Bianco*, ma è un poco meno allungato : la sua buccia nitida e sottile, è violacea e screpolata, e la sua polpa leggera e gentile, ha un poco meno di zuccherino. Anche questo è un fico di molto pregio.







Fico Portoghese

Aut. Serapioni disegno

Luigi Giacomini del. incise

153

F I C O

P O R T O G H E S E

FICUS carica sativa unifera praecox, folio maedio regulariter quinque lobato, Ficu magno aenophoriformi faemineo sterili, cortice ex viridi-rubescente in maturitate lacero, pulpa crassa candida roseo melle natante, floribus maximis carnosiss. Vulgo, Fico Portoghese.

L FICO PORTOGHESE è una delle varietà più feconde fra i fichi estivi.

La pianta è di una grandezza mezzana, le messe corte e sottili, le foglie picciole, e per lo più quinque-lobate.

I Frutti sono grossi, oblonghi, fiaschiiformi, e terminati da un collo lungo e sottile.

La loro buccia, verde-giallastra nel fondo e velata da una sfumatura di violaceo rosso, è listata longitudinalmente da alcune picciole screpolature, che lasciano apparire il colorito del pieno, il quale fa un contrasto grazioso con quel della buccia, e che spicca singolarmente. Essa è molle, sottile, e si distacca con facilità.

La polpa, avvolta in un paranchima carnoso e delicato, presenta una quantità di fiorellini straordinariamente grossi e polposi, i quali biancheggiano entro di un miele fluidissimo, colorito di un roseo assai vivo, e che riceve del risalto dal candore dei pedicelli del calice.

Fico Portoghese

FICO PORTOGHESE

L'abbondanza di questa polpa, la grossezza e la carnosità dei fiorellini, che la compongono, e la fluidità del miele, in cui nuotano, dà a questo Fiorone una morbidezza che lo rende gentile e gradito, ma che non è accompagnata da un sapore abbastanza rilevato per farlo gareggiare coi Fioroni di primo rango. Non lascia però di essere pregevole e per la sua precocità, maturando fra i primi in Luglio, e per l'abbondanza del suo prodotto, che non fallisce quasi mai, e che matura a perfezione.

Questa pianta di sua natura estiva, getta ancora dei fichi, ma essi non prosperano; e nell'avvicinarsi dell'autunno poco dopo la maturazione dei Fioroni si sconciano e cadono senza maturare.

Il Fico Portoghese è uno dei più comuni in Toscana, e specialmente nel Fiorentino. Esso figura nei quadri della R. Villa di Castello al N. 17. sotto il nome di *Lampas Portoghese*.

Io non l'ho veduto nell'appennino Lombardo, nè sul Milanese, e non l'ho saputo riconoscere fra le Ficaie che ho osservate nella Romagna, nell'Umbria, e nei contorni di Roma. Esso è sconosciuto nel Genovesato ed in Provenza. Il solo paese, ove mi è sembrato di trovarlo, è il Padovano. A dir vero non ho potuto ben esaminare la varietà a cui sembra che possa rapportarsi per determinarne l'identità; ma è certo che il Fiorone, che i Padovani conoscono sotto il nome di *Brogiotto*, ha una somiglianza così grande con questo che fa illusione.

In ogni modo il Fico Portoghese merita di essere propagato, e non producendo che Fioroni, è da credere che debba prosperare non solo nei paesi marittimi come il Genovesato e la Romagna, ma ancora sui laghi della Lombardia, sulle belle colline del Piacentino, del Milanese e dello Stato Veneto.



Ficus Regina
Domenico Vol. II. suo disegno in Genova
Giuseppe Vici in Roma

FICO

R E G I N A

FICUS CARICA SATIVA, *unifera, serotina, folio quinque-lobato, Fico magno, oblongo, ovoidali, faemineo sterili, cortice partim virescente partim violaceo, pulpa crassa, purpurea, melliflua, gustu suavissima. Vulgo, Fico Regina.*

IL FICO REGINA è una varietà propria al territorio di Roma, e merita d'essere estesa a tutti i paesi ove prospera il Fico.

La pianta s'innalza molto, e più forse che non si distende, offrendo un tronco alto, coronato da una testa frondosa, ma sospesa.

È una razza unifera che non mette fioroni, o che li produce caduchi.

Il suo frutto sbuccia in Maggio, e matura in Settembre: è grosso, oblongo, ovato alla corona, rilevato nel centro, e poi leggermente degradante sino sotto il picciòlo, vicino al quale qualche volta finisce, ed altre volte continua, impicciolendosi in un collo carnoso, ma corto e tornito con molta grazia.

La buccia è coperta di un verde schiarito, che degrada nel bianco, e che è rotto a riprese da una velatura di violaceo, che lo somiglia al *Fico Unico* della Riviera del Ponente Ligustico.

La polpa è grassa, composta di filetti grossi e carnosì, involti in un miele abbondante, colorito di un rosso di melagrano, e di gusto gentile: quando l'eccesso d'umidità la gonfia di troppo, la

Fico Regina

FICO REGINA

buccia si screpola, e talvolta ancora si apre alla corona: ordinariamente però essa non presenta che delle fenditure laterali sulla cima, le quali lasciano travedere il rosso corallino della polpa, e gli danno del risalto.

Il mercato di Roma è pieno di questi Fichi, e vi sono apprezzati al confronto dei *Dottati*, dei *Brogiotti neri*, e dei *Verdoni*, ec. Essi vengono dai giardini della città, e dalle vicine colline di Albano, di Frascati e di Tivoli: forse saranno coltivati nel resto dello Stato Romano sul Mediterraneo: non si conoscono però nel litorale Romano dell'Adriatico, da Ascoli sino a Pesaro, siccome sono sconosciuti in Napoli, nella Toscana, nel Genovesato, e nella Lombardia.

È da desiderarsi che si propaghino in tutti questi paesi, ove il clima si presta, come quello di Roma, alla loro coltura, e dove giungerebbero certamente a tutta la perfezione.

Io ne possedo una pianta, che mi ha fornito il campione pel disegno, che accompagna quest'articolo, e che procede da un ramo di un grand'albero, che esiste in Roma nel giardino del Papa a Monte-Cavallo.

Ne aveva fatto fare un altro a Roma sopra un ramo colto nella pianta medesima, ma non vi riconosceva il pennello maestro del Sig. Del Pino. Quindi ho ritardato di alcuni anni la pubblicazione di quest'articolo, per farlo rifare da questo superiore Artista.

Quanto alla coltura del Fico Regina, essa non differisce da quella dei *Brogiotti*, e dalle altre varietà gentili. Perciò mi riservo a parlarne nel secondo Fascicolo del Trattato sul Fico, che ho preparato, e che si pubblicherà fra poco.

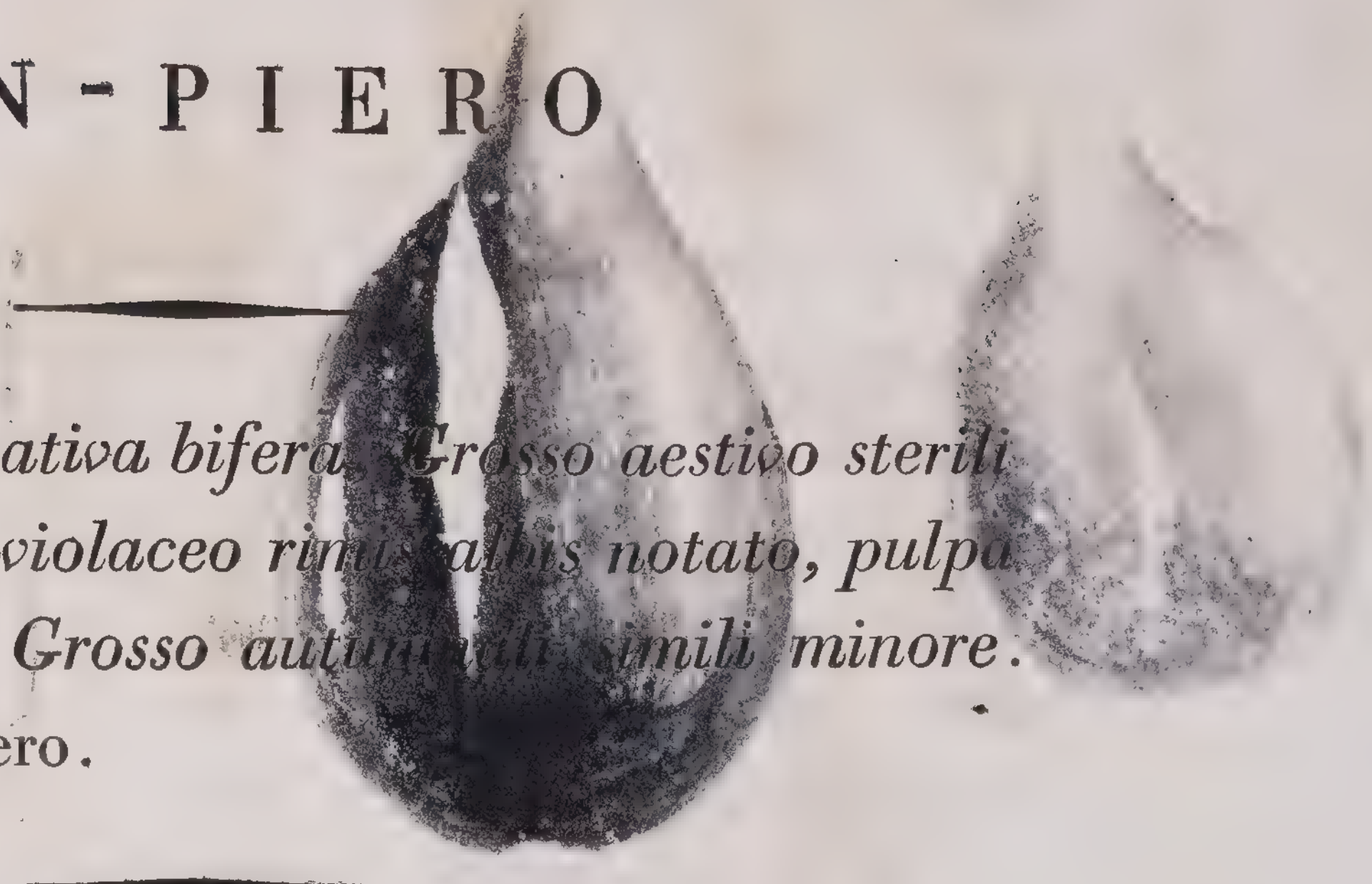




Ficus L. Piero

F I C O

S A N - P I E R O



F. CARICA SAN-PIERO *sativa biferla*. *Grosso aestivo sterili eduli, cortice atro-violaceo rimato, pulpa rubente melliflua: Grosso autunnale simili minore.*
Vulgo, Fico San-Piero.

LIL FICO SAN-PIERO è un albero con fusto elevato e ramoso, foglie larghe, a lobi grandi ed ottusi, e di un verde carico.

Il *Fiorone* è grosso, lungo, coperto di un epidermide bruno-violacea, che nella maturità diventa quasi nera, formandonei due o tre screpolature longitudinali, le quali lasciano travedere il bianco della membrana interiore.

Questa Membrana cuopre una polpa leggera e carnosa, esternamente bianchiccia, internamente rossa, delicata e dolcigna, cui sono attaccati i gambetti polposi grassi e saporiti, portanti tutti alla loro cima dei granellini sempre vuoti, che consistono in una scorza giallognola cartilaginosa e croccante.

Questi gambetti sono involuppati da una sostanza fluida, densa e rossiccia, che riempie tutta la cavità, e che forma un miele dolcissimo, grato e nutritivo.

Il *Fiorone* matura sul principio di Luglio, e continua in tutto il mese secondo le diverse località.

È uno dei più abbondanti tra i Fioroni neri, e forse il più gustoso, ma non ha mai la delicatezza dei bianchi, e malgrado

l'abbondanza del miele che racchiude, ei conserva sempre un poco di quel caustico proprio del Fico, che è così forte nei Fichi acerbi, e che nei Fichi neri sparisce di rado affatto, anche nella massima maturità.

Dopo del *Fiorone*, la Ficaia del San-Piero porta un Fico, che matura in autunno, e che si conosce sotto il nome di *San-Piero Serotino*. Il *Fiorone* è il prodotto delle gemme dell'anno antecedente, e per lo più spunta nel nodo terminale della messa vecchia a lato della messa nuova; ma il *Fico Serotino*, che in sostanza è il vero Fico precoce, perchè è il primo prodotto della messa, spunta nell'ascella delle foglie a lato alla gemma a rami, e nel nodo medesimo dove nella Primavera successiva de espuntare il *Fiorone*.

Il *San-Piero Serotino* somiglia quasi intieramente al *Fiorone* che lo precede, o per parlare più giustamente, che gli debbe succedere. È bislungo, nero, screpolato longitudinalmente nella grande maturità, composto di una buccia carnosa e saporita, e contenente una quantità di gambetti bianchicci, divenuti polposi per effetto della loro sterilità, ed involuppati di un miele rossiccio, denso, e dolce, che li colora in rosso. Esso sarebbe confuso col *Fiorone* se non fosse più piccolo.

Il *Fiorone* del *San-Piero* serve all'uso delle mense nella Estate, e si mangia in alcuni paesi in sulla fine del pranzo, ed in altri, come nel Genovesato, è servito prima della minestra.

Il *Fico Serotino* non suol essere ammesso alle tavole, perchè nel tempo in cui matura esse sono fornite di fichi molto migliori; ma è eccellente per farlo seccare, essendo pingue, carnoso, e sufficientemente grosso.

Il *San-Piero* è una Ficaia vigorosa e ferace, e per conseguenza ama i terreni grassi e sostanziosi. Si può dir sicuro il suo prodotto estivo, e per lo più si può contare sopra un *Fiorone* per ogni ramo. I Fichi serotini sono ancora più copiosi, uscendone uno da quasi ogni gemma, ma è raro che maturino tutti. I freddi autunnali sor-

prendono quelli delle ultime gemme, e ne arrestano la maturità; quindi essi rimangono ancora per qualche tempo sulla pianta, e poi cadono immaturi.

Il *Fico San-Piero* è dovuto originariamente ad un seme. Ma siccome è una *varietà mula*, così non si moltiplica che di Pollone o di Piantone. In Toscana si segue di preferenza il primo metodo; il secondo è preferito nel Genovesato. Il Pollone deve essere distaccato sulla fine dell'Inverno. Il Piantone si pone in Aprile ed in Maggio, e per poco che il terreno sia umido, abbarbica con molta facilità. Cresce in poco tempo, e se sia ben coltivato, fruttifica in cinque o sei anni.

Il *San-Piero* è comune in Toscana, e vi riceve molti nomi diversi.

I Fiorentini lo distinguono col nome di *San-Piero*.

A Pescia riceve il nome di *Fico Corbo*, e lo conserva in Pistoia ed in Prato.

A Pisa, e specialmente nella Collina, ove abbonda moltissimo, è chiamato *Fico Piombinese*.

A Massa prende il nome di *Fico nero*.

A Carrara egualmente che a Sarzana, ed in tutta la Lunigiana ov'è molto abbondante, chiamasi *Fico Rubicone*.

Nel Genovesato, dove è comune, si conosce sotto il nome di *Fico Arbicone*.

In Sardegna è distinto col nome di *Fico Nero*, e in alcuni luoghi con quello di *Pittilonga*.

In Sicilia riceve il nome di *Minna* (poppa) di *schiavo*; e nell'Abbruzzo quello di *Fico Fallagiana*.

Io l'ho veduto nel Padovano e nel Vicentino, e l'ho trovato in Provenza ove si conosce sotto il nome di *Aubique noire*.

Questa varietà di fico non si estende in Italia al di là dell'Appennino settentrionale, e non è conosciuta nè in Piemonte nè nel Milanese; in Francia poi non passa al di là della Provenza e della Linguadoca.

In Spagna è molto comune, e vi riceve il nome di *Breva negra*.

Non credo che si coltivi in Inghilterra, nè in alcun altro paese del Nord, avendola cercata inutilmente a Parigi ed in Vienna, ove però si hanno dei Fioroni che maturano nella stagione dei Fichi, e che sono il solo prodotto di queste piante.

Io non entro nei dettagli della sua coltura, perchè questa materia deve essere uno degli oggetti del Trattato sul Fico, che si pubblicherà col quarto fascicolo.





Fico Trojano

Scutellando Mori diffusus in - Vespali Anno 1824

Arca Rosaspina (no. in Fico)

FICO TROIANO

FIGUS CARICA SATIVA *unifera, serotina, ficu medio, aenophoriformi, petiolato, faemineo, sterili, cortice tenuissimo ex luteo albescente, pulpa alba roseo melle leviter velata, delicatissima, gustu suavissimo.*
Vulgo, Fico Troiano.

Ficus Livia. Colum.

At gravis Arcturi sub sydere parturit arbor.

Livia... Colum. in hort.

Sunt et auctorum nomina iis Livia siccata haec in annuos usus aptissima. Macrobius Livianam vocat. Nobis Fico Troiana dicitur, serotina est, sapore jucundo, ad siccandum inter ceteras aptissima.... Porta, Pomar. pag. 130.

Il TROIANO è il Fico favorito de' Napoletani, e pare che sia una varietà ancora esclusiva a quel paese.

L'albero è vigoroso, ma non prende la grossezza dei nostri *Brogiotti*. Le foglie sono in generale trilobate, più ottuse che lunghe, e d'una grandezza mediocre, ma non hanno cosa che le distingua sensibilmente.

Il frutto è di una grossezza media, fiaschiforme, somigliante al nostro *Pissalutto*; ma un poco meno allungato, e pendente da un picciolletto legnoso, eguale affatto a quello del *Fico Albo*, con cui ha pure nel resto moltissima analogia.

Fico Troiano

FICO TROIANO

La sua buccia è di un giallo-bianco, quasi eguale a quella del *Fico Albo*, e di un tessuto gentile, che si stacca facilmente dal pieno quando il frutto è maturo.

La polpa è biancastra, velata di un leggierissimo colore di rosa, e composta di una quantità di filetti carnosì, sottili, involti in un miele fluido e trasparente che la rende sugosa e saporita, e insieme leggiera e delicata. Essa è più colorita di quella del *Fico Albo*, ma non ha il rosso vivo di quella del *Pissalutto*. Il suo gusto è più forte che nel primo, e ha meno sale che nel secondo: È un medio fra questi due, nè saprei a quale più si avvicini.

Il *Troiano* non produce fioroni, o li produce caduchi. Il suo fico è uno degli ultimi a maturare, e si mangia in abbondanza in Settembre e in Ottobre resistendo alle piogge, le quali non lo guastano, malgrado la gentilezza della sua buccia. Egli ha sopra la maggior parte de' fichi la proprietà di produrne moltissimi, e di maturarli tutti; circostanza che gli ha meritata la preferenza nei giardini del Napoletano, e specialmente in quelli che avvicinano la capitale, ove è coltivato quasi esclusivamente, ed in grande abbondanza.

Così egli cuopre quasi solo le piazze di Napoli per più di un mese e mezzo, cioè dalla metà di Settembre alla fine di Ottobre, e vi è ricevuto e pregiato anche in confronto del *Brogiotto nero* e dell'*Ottato*.

Venendo da Roma si comincia a trovare il *Troiano* nel territorio di Gaeta. La sua coltivazione cresce avvicinandosi a Capua, ove se ne formano dei *Ficheti* come nei contorni di Napoli, ponendo un gran numero di piante riunite, siccome si fa degli ulivi. L'ho trovato a Salerno misto coi *Brogiotti neri*, cogli *Ottati*, cogli *Albaneri*, coi *Gentili*, e coi *Paradisi*, ma sempre in quantità dominante.

Nei paesi lontani dalla capitale, ove non vi è il comodo di smerciarlo fresco, esso è destinato ad esser disseccato, e pare che si presti a tale preparazione più di qualunque altro.

FICO TROIANO

Forse a questa proprietà si debbe la preferenza di cui gode sopra gli altri fichi nel regno di Napoli, siccome si deve attribuire alla sua fecondità e alla facilità di maturare anche in Ottobre la preferenza di cui gode nella capitale.

Tale ce lo dipinge anche il Porta nel suo Pomario, dicendo che è *tardivo, di sapore grazioso, e fra tutti il più adatto a seccarsi.*

Con delle qualità così preziose non so intendere come non sia stato introdotto nel resto dell'Italia meridionale, e specialmente nelle coste dello Stato Romano che confinano col Napoletano, e nella Liguria, ove il commercio ha portato quasi tutti i frutti di quei paesi.

Credo certo che riescirebbe a meraviglia nei nostri climi, e consiglio i dilettanti a non perderlo di vista. Io dal canto mio mi propongo di aggiugnerlo alla mia Collezione, ove penso potrà figurare anche in confronto di molte varietà che coltiviamo come eccellenti.

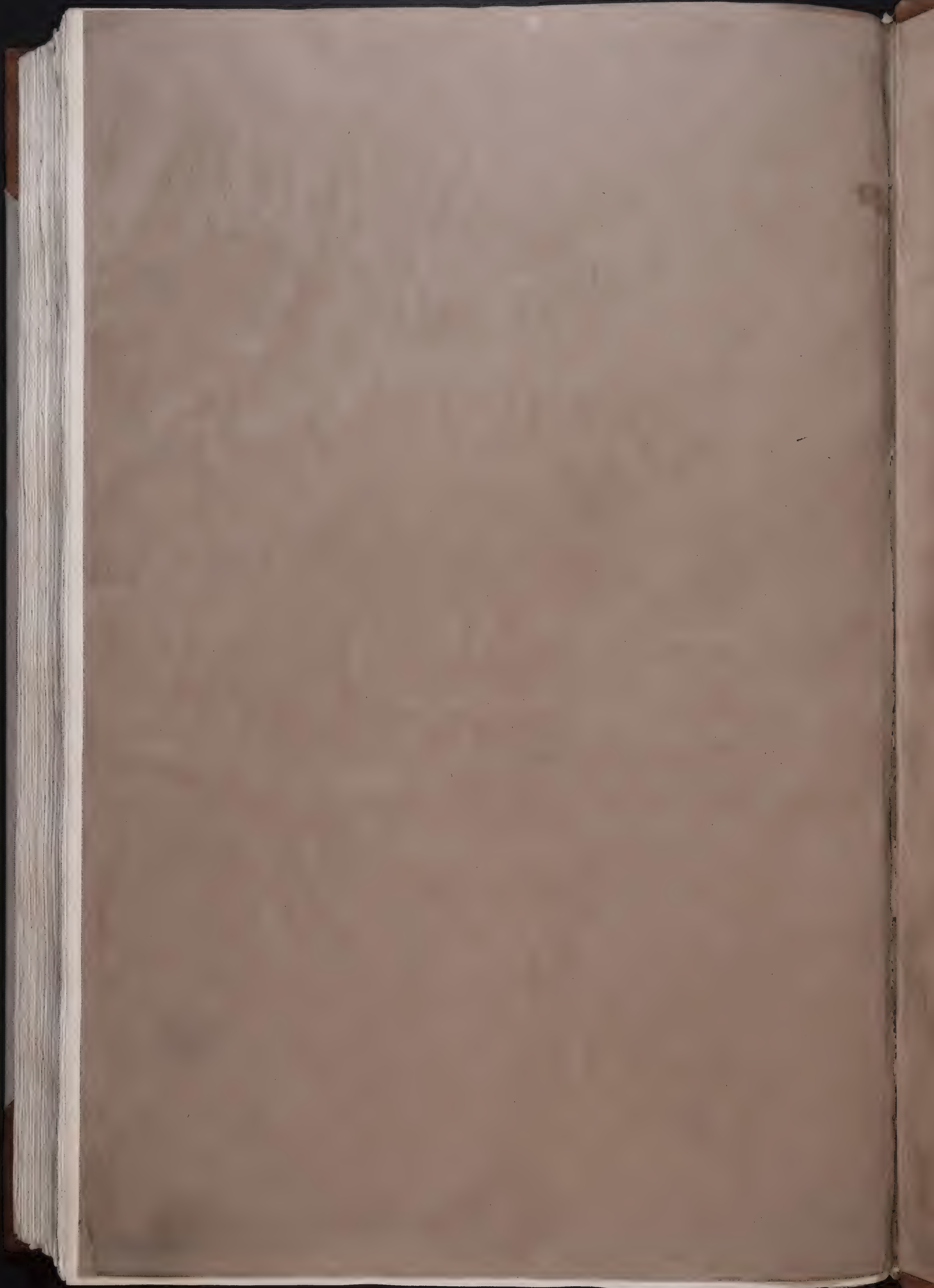




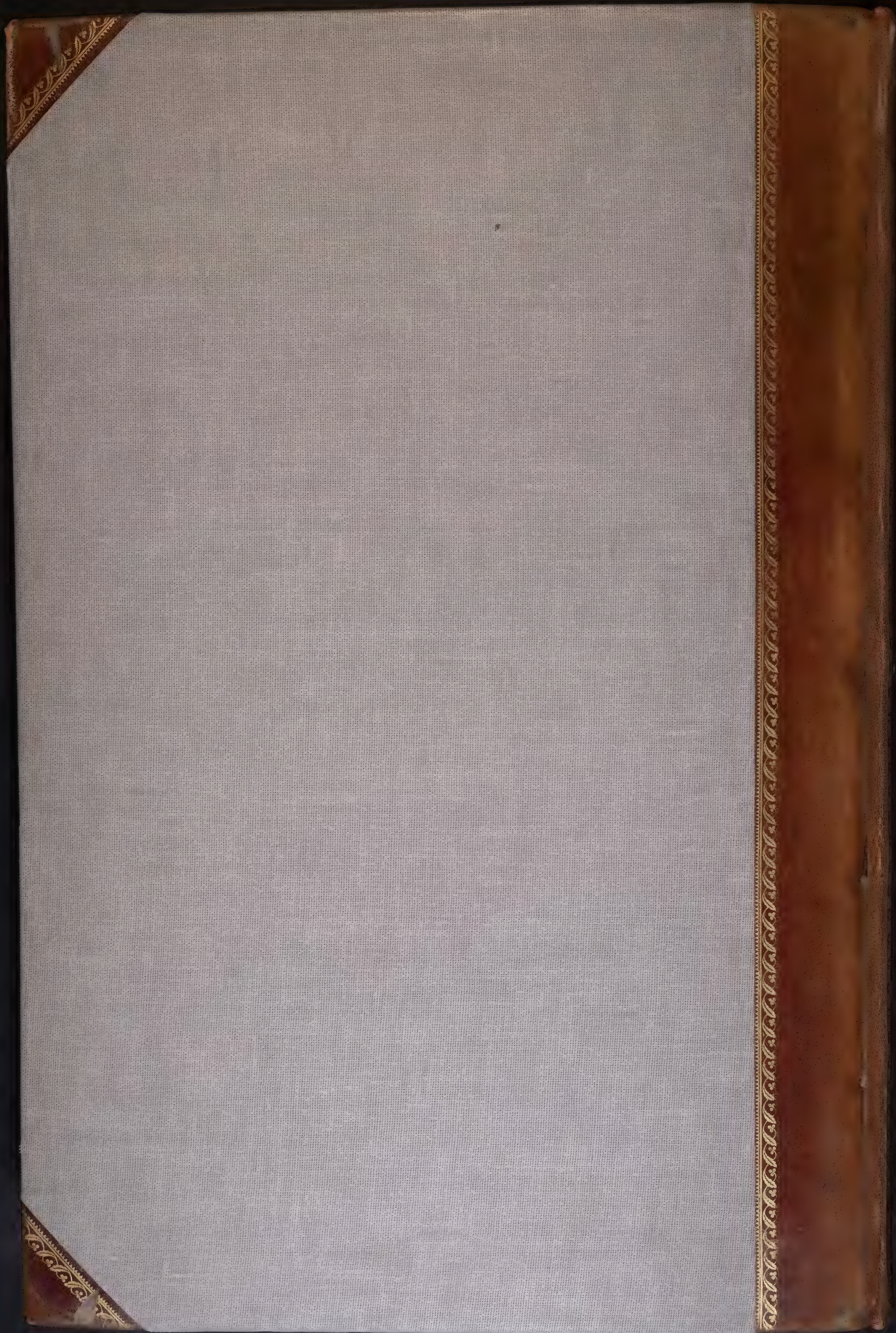


















8-1-6-4

81

POMONA ITALIANA

OSSIA

TRATTATO

DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

DI

GIORGIO GALLESIO

TOMO PRIMO

P I S A

CO' CARATTERI DE' FF. AMORETTI

PRESSO NICCOLÒ CAPURRO

MDCCCXVII

